# Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA



REV. VITIC.
Vol. 94 N° 3 Pages 65 à 96
MARS 1948

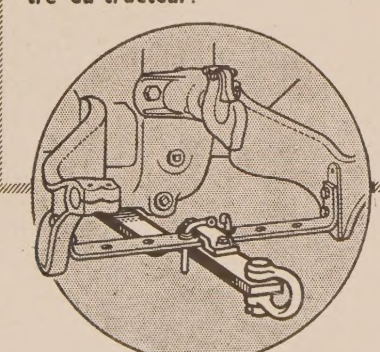



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

# LA MOTOCULTURE
*Avenir agricole de la France*




**Barre d'attelage transversale et oscillante, réglable en hauteur et en largeur, attachée au centre du tracteur.**



La mise en valeur économique de notre pays exige un matériel français **parfaitement adapté** à nos modes de culture.

Le TRACTEUR RENAULT 18/25 CV est le fruit d'une longue **expérience** industrielle des problèmes agricoles français.

Il peut labourer 2 ha de terre moyenne en une journée de travail et remorquer un chariot de 8 tonnes à travers champs.

LES 3.000 AGENTS DE LA RÉGIE RENAULT SONT PARTOUT AU SERVICE DES TRACTEURS RENAULT

**ROBUSTE**
**SIMPLE**
**MANIABLE**
*..et bien français*

# TRACTEURS AGRICOLES RENAULT
RÉGIE NATIONALE

T.7

# Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



## SOMMAIRE :

VOLUME 94 N° 3 MARS 1948



PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

**Abonnements** (1 an) France..... Frs **750** Étranger..... Frs **850** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e
Téléphone : INValides 10-73 Ch. Post. 1573-86 Paris R .C. Seine 289.660 B C. O. L. 15.0187

# Editorial

## Prévenons de bonne heure les méfaits du Mildiou et de l'Oïdium.

LA VIGNE est encore à l'état de repos hivernal et pourtant la sagesse commande au viticulteur de se soucier dès maintenant des premiers traitements qu'il faudra effectuer pour préserver feuilles et grappes des injures des parasites principaux.

On connaît le mécanisme des invasions de ces ennemis redoutables. L'hiver a supprimé l'activité des germes ; la vigne s'est reposée et semble avoir repris des forces. La défense du vignoble semble repartir de zéro et rien n'oblige à penser qu'après une année favorable à l'un quelconque de ses ennemis, la vigne sera soumise à une action plus virulente ; sinon, la gravité du danger irait croissant d'année en année et le viticulteur se verrait obligé de déclarer forfait, en peu de temps.

L'exemple du Mildiou qui presque partout, pendant cinq ans, s'est montré bénin s'oppose à celui de l'Oïdium dont la virulence semble aller croissant. Ce qui ne prouve nullement que l'année qui commence aura la même allure, en ce qui concerne ces deux parasites. Il se pourrait fort bien que 1948 soit une année à Mildiou et que les dégâts de l'Oïdium soient en nette régression sur ceux des trois dernières années. Tout dépendra des conditions de température et d'humidité qui règneront dans telle ou telle région.

Ce qui est certain, c'est que le risque subsiste de voir ces conditions favoriser l'un des deux ennemis de la vigne, sinon les deux à la fois.

Le meilleur conseil à donner consiste à porter un intérêt particulier aux premières manifestations de la présence et de l'activité des deux principaux parasites à contenir, l'Oïdium et le Mildiou.

Les invasions *primaires*, résultant de l'évolution printanière des formes de résistance, qui ont supporté sans dommage l'action de l'hiver, particulièrement doux cette année, doivent être combattues avec un soin particulier. Si elles sont promptement jugulées, les risques de réinvasion par les invasions ultérieures deviennent minimes. En fait, en portant son principal effort vers la lutte précoce, le viticulteur peut économiser de nombreux frais de traitement de fin de printemps et de l'été.

Faire ce que l'on a appelé des *traitements d'assurance* qui vont munir le feuillage et les grappes du produit fongicide efficace : produit soufré (contre l'Oïdium) et produit cuprique (contre le Mildiou), en les associant même avec les produits insecticides, c'est souvent arrêter dans son germe toute la série des réinvasions continues du vignoble.

Lorsque les rameaux auront atteint 10 à 15 centimètres de longueur, lorsque quatre ou cinq feuilles seront complètement étalées, ce sera le moment de faire un premier traitement préventif contre le Mildiou, un traitement à la fois curatif et préventif contre l'Oïdium. Dès que les grappes apparaîtront bien dégagées et dressées au-dessus du feuillage, ce sera le moment d'exécuter le premier traitement d'assurance contre Oïdium, Rot gris, et Vers de la grappe en même temps.

Pour cela, il faudra être prêt, c'est dès la fin de mars que doivent être rassemblés et révisés les produits et les appareils et prises les dispositions de combat.

En viticulture comme ailleurs, prévenir est la meilleure manière de guérir. On l'oublie trop souvent.

RV



# Viticulture

# LE VIGNOBLE SYRIEN ET SA PRODUCTION

par P. MARGERAND
*Ingénieur Agricole.*

Dans le Proche Orient, la Syrie représente aujourd'hui une jeune nation viticole ; la viti=viniculture industrielle ne s'y est développée que depuis la fin du régime Turc ; auparavant les régions musulmanes du Proche=Orient ne cultivaient que du raisin de table.

**La viticulture.**

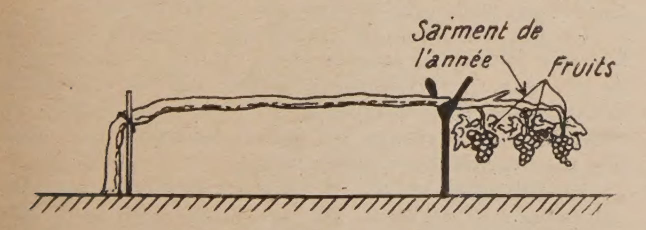
Les conditions climatiques et agrologiques de ce pays sont assez favorables à la culture de la vigne ; en effet, le climat est à caractère sud=tropical avec une saison très sèche en été ; le sol généralement granitique est parfois très chlorosant. Les précipitations d'eau dans la zone d'influence arabique sont inférieures à 400 mm. et, à part la vigne, les cultures de céréales qui s'y pratiquent ne peuvent être réalisées qu'en culture sèche.

Il n'existe pas, à proprement parler, de vignoble. La vigne se rencontre partout à l'état sporadique, on trouve même, çà et là, des ceps à l'état quasi=sauvage donnant des raisins ressemblant quelque peu à notre Pinot. Nous ne devons pas oublier, en effet, qu'en ces régions nous sommes un peu dans le secteur qui fut, il y a des milliers d'années, le berceau de la vigne.

Les petits vignobles n'ont pas un encépagement homogène. Les cépages y sont très nombreux et leurs noms rappellent, soit l'histoire et la géographie anciennes, soit la Grèce, soit la Crimée. (cépages dits « de Crimée » qui sont destinés à la production de l'Arak).

L'influence française — en particulier celle très profonde des Pères Jésuites établis dans le pays depuis de nombreuses années — a introduit des cépages français tels que les Gamay, les Pinot, et même certains hybrides d'origine américaine.

La plantation est tout à fait particulière et mérite d'être examinée attentivement. Le vignoble a un aspect




couché ; le cep n'a qu'un bras assez long supporté par un piquet en forme de fourche ; à l'extrémité de ce bras se trouve le sarment de la vigne qui laisse pendre les feuilles et les fruits. Cette disposition permet au feuillage de protéger les raisins contre les trop fortes insolations.

La taille se fait, soit à deux ou trois, soit à quatre yeux ; néanmoins le bois semble toujours avoir des mérithalles très longs. Les façons culturales sont difficiles ; en effet, il faut, à tout moment, déplacer le cep pour passer l'araire. Ces formes de culture et de plantation particulières sont avant tout la conséquence de la sécheresse.

La fumure est à l'état tout à fait embryonnaire ; on étale une sorte de fumier de moutons et de chèvres qui n'est, somme toute, qu'une accumulation des matières fécales de ces animaux ; il n'y a pas d'utilisation rationnelle de paille comme en France pouvant servir de base à un bon fumier de ferme. En Syrie, l'élevage des troupeaux est tout à fait rustique et l'utilisation des litières est inconnue.

Pour ce qui est des maladies de la vigne, il faut noter que le phylloxera a envahi la plus grande partie du vignoble et que l'oïdium apparaît chaque année avec une virulence plus ou moins forte suivant le temps qu'il fait au printemps et en été.

La vigne est située essentiellement dans les régions de contreforts montagneux. On peut chiffrer l'étendue du vignoble à 105 ou 110.000 ha environ. La plus grande partie (80.000 ha) se trouve dans la région de Damas et d'Homs. Le vignoble de montagne couvre à peu près 20.000 ha. Enfin, dans la région aux environs de Beka, un petit vignoble de 5 à 6.000 ha s'étend, disséminé aux alentours de la ville, et non loin d'Alep on peut noter la présence de quelques vignobles dont l'ensemble fait à peine 1.000 ha.

Il ne reste à peu près pas d'emplacements pour créer de grands vignobles nouveaux; il n'y a donc pas de crainte d'extension importante.

Dans la région littorale, il n'y a pas de vigne, cette zone étant réservée de préférence à des cultures vivrières. Toutes ces vignes, lorsqu'elles sont cultivées par des musulmans, fournissent des raisins qui sont consommés frais ou qui vont donner plus tard des raisins secs ; seuls les paysans chrétiens font du vin et de l'Arak.

**Les produits.**

L'usage alimentaire des produits de la vigne est tout d'abord un usage direct, les raisins sont consommés frais ou secs ; la base de l'alimentation du paysan indigène est essentiellement constituée par le gourgoule, le fromage de chèvre, les figues et les raisins. On tend de plus en plus, actuellement, à développer l'usage du raisin sec, et à fabriquer des jus de raisins.

Néanmoins une certaine quantité de la production est vinifiée, et elle est utilisée de trois manières différentes :

Vin de Messe,

Vin de consommation courante et Vin de Liqueur,

Et enfin la distillation (Arak).

Cet Arak constitue pour le Syrien une boisson nationale, il est préparé de la façon suivante :

Après foulage le raisin est mis en fermentation ; il donne, d'une part un vin, d'autre part un marc qui sont distillés tous les deux. Dans l'alcool obtenu on fait macérer de l'anis, on redistille, on sépare les alcools de tête de ceux de queue et l'on obtient ainsi une sorte de pastis à 60-62° qui est généralement bu avec un peu d'eau.

Les vins sont donc consommés en assez faible quantité et seulement par les indigènes chrétiens et par les colons européens. Ce sont, pour la plupart, des vins de consommation courante faits à partir de cépages français tels que l'Aramon, les Gamay et les Pinot ; ils sont légers (9 à 10°) et sont produits dans la région de Béka à des altitudes de 1.100 à 1.300 mètres. D'autres cépages donnent des vins liquoreux semblables aux Malaga, Madère ou Banyuls.

**Vues d'avenir.**

Une nécessité impérieuse s'impose qui est de faire, dans le plus bref délai, l'étude ampélographique complète de cette région. Cette étude s'impose d'autant plus que le phylloxera commence à faire de véritables ravages.

De toute manière il y a pour le viticulteur indigène une obligation absolue d'apprendre à greffer ses vignes sur porte-greffes américains. A ce point de vue, il ne faudra pas le laisser agir à l'aveuglette et il serait nécessaire de créer un ou plusieurs Instituts de recherches viticoles et agricoles pouvant diffuser, à travers le pays, les directives nécessaires à la bonne reconstitution du vignoble. En outre, à très juste titre, l'orientation de la production vers les raisins secs a été amorcée, elle devra être poursuivie et développée si les viticulteurs syriens désirent voir leur pays affirmer sa position de jeune nation viticole et prendre une place de choix dans le commerce proche-oriental.

# LES CULTIVATEURS D'AGRUMES CONNAISSENT EUX-AUSSI LE PROBLÈME DE LA DÉGÉNÉRESCENCE

par Mme. L. SEGAL

Depuis bien des années, le problème des maladies de dégénérescence de la vigne et, notamment, du court-noué, ont occupé le monde viticole. Vu le caractère complexe de cette maladie, chaque auteur a trouvé une solution différente du problème. En dehors du champignon de la moelle dont la présence a été prouvée par Viala et Marsais, d'autres ont voulu imputer la maladie à des bactéries, à un virus ou, simplement, à une mauvaise adaptation du porte-greffe, ou à la mauvaise affinité entre porte-greffe et greffon.

Un fait semble établi, c'est la propagation et l'aggravation de la maladie du court-noué qui existait déjà à l'état endémique depuis l'inauguration du greffage dans le vignoble européen. En affaiblissant la plante, le greffage peut provoquer une dégénérescence ou, simplement, favoriser l'attaque des champignons.

Il nous semble donc intéressant de signaler que les cultivateurs d'agrumes se trouvent à leur tour devant un problème analogue et connaissent le fléau d'une maladie de dégénérescence attribuée au greffage.

On signale cette maladie pour la première fois, en 1910, en Afrique du Sud, en 1929 en Argentine et, de là, elle s'est répandue dans les pays agrumicoles. Les Espagnols l'appellent *Podredumbre de las Raicillas* (pourriture des radicelles) ou, plus poétiquement, *Tristeza* (souffrance). Les Américains la désignent sous le nom de *quick decline* (dégénérescence accélérée). Les radicelles périphériques pourrissent, les feuilles deviennent chlorotiques, se dessèchent et tombent et l'amidon disparaît du bois du greffon et des racines. Quelquefois, des jeunes feuilles repoussent, mais très souvent la plante meurt. L'oranger greffé sur bigaradier est surtout attaqué et, au Brésil, cette maladie a détruit jusqu'à 80 % des arbres.

Dans les racines pourries, de nombreux chercheurs ont trouvé des champignons, mais ne les considèrent pas comme la véritable cause de la maladie. Ils accusent surtout une différence de pression osmotique entre le porte-greffe et le greffon, une mauvaise nutrition du dernier et un manque d'adaptation. La maladie sévit surtout dans les sols insuffisamment travaillés et drainés, où la plante souffre d'un manque d'air. Ceci nous rappelle les vignes non-greffées mais submergées contre le phylloxera, dans la propriété de M. Razouls, près de Narbonne, où le court-noué fait des ravages aussi importants que dans les vignobles greffés.

Evidemment, la théorie d'une maladie à virus a également trouvé des adeptes. Il s'agirait d'un virus attaquant tous les agrumes, mais ne présentant de dangers que pour les arbres greffés. Or, cette hypothèse ne s'appuie sur aucune donnée expérimentale, comme c'est le cas pour celle concernant le court-noué.

Ce qui nous semble intéressant à retenir, c'est le fait que la dégénérescence des agrumes, comme celle de la vigne, est occasionnée surtout par les conditions défectueuses dans lesquelles se trouve la plante. Le champignon ne trouve de milieu favorable que chez une plante affaiblie et mal nourrie.

Le principal moyen de combat préconisé par les cultivateurs d'agrumes est un choix judicieux des greffons, la propagation de porte-greffes mieux adaptés aux greffons et un bon travail du sol.

Ces remèdes assez simples nous semblent également indiqués pour entamer la lutte contre le court-noué de la vigne.



# Science et Technique

# LES PHYTOHORMONES SONT-ELLES UTILISABLES POUR LE DÉSHERBAGE DES VIGNES ?

par Ch. CHABROLIN et B. THELLOT

Les journaux agricoles du monde entier sont pleins d'informations sur les propriétés herbicides d'un nouveau groupe de produits que l'on qualifie de *phytohormones*. Ces désherbants n'agissent pas en effet en brûlant les tissus comme le fait l'acide sulfurique. Ce ne sont pas non plus des poisons des plantes, tuant les cellules comme le font les dérivés nitrés des phénols qui sont d'excellents désherbants sélectifs. Ils agissent d'une autre façon encore, en provoquant des troubles de croissance suffisamment graves pour entraîner lentement le dépérissement des plantes sensibles. Leur mode d'action sur la croissance des végétaux les fait rapprocher des hormones animales, d'où le nom de phytohormones (hormones des plantes) qu'on leur donne assez généralement.

Le plus courant des composés de ce groupe est le 2.4. Dichlorophénoxyacétate de soude, plus célèbre sous le nom simplifié de 2.4.D. A des doses comprises entre 0,05 et 0,1 pour 100, soit 0,5 à 1 kg. de produit pur par hectare, il permet la destruction d'un certain nombre de mauvaises herbes dans les céréales, le chardon tout particulièrement. A des doses un peu plus élevées, 0,2 pour 100, exprimées en produit pur, il provoque la mort des organes aériens de nombreuses plantes vivaces, le liseron par exemple. On peut donc être tenté de l'employer pour désherber les vignes.

Des essais ont été entrepris dans ce sens dans un vignoble de l'Hérault dépendant de la Station expérimentale de la Dargoire (Société Progil). Des parcelles d'Aramon fortement envahies par l'aristoloche, le liseron et le chardon, furent traitées, le 27 août 1946, avec 1.100-1.200 l. par hectare de solution de diverses phytohormones, dont le 2.4.D., à ces doses de 0,2, 0,3 et 0,4 pour 100, soit, en produit pur, environ 2,3, 3,45 et 4,6 kg. par hectare. Des précautions minutieuses furent prises pour que le liquide ne touche pas les organes aériens de la vigne, ni les feuilles, ni les rameaux, ni le tronc. Un essai antérieur avait en effet montré que des jeunes plants de Gamay cultivés en serre avaient été rapidement tués par un traitement avec une solution de 2.4.D. à 0,5 pour 100, effectué lorsque les sarments avaient de 5 à 7 feuilles.

Grâce aux précautions prises, dans les jours qui suivirent, la vigne resta tout à fait normale, alors que le



Fig. 1. — Aspect d'un sarment de la parcelle de vigne (Aramon) traitée avec une solution de 2.4.D. à 0,3 pour 100. Traitement effectué le 27 août 1946. Photographie prise le 15 juin 1947.

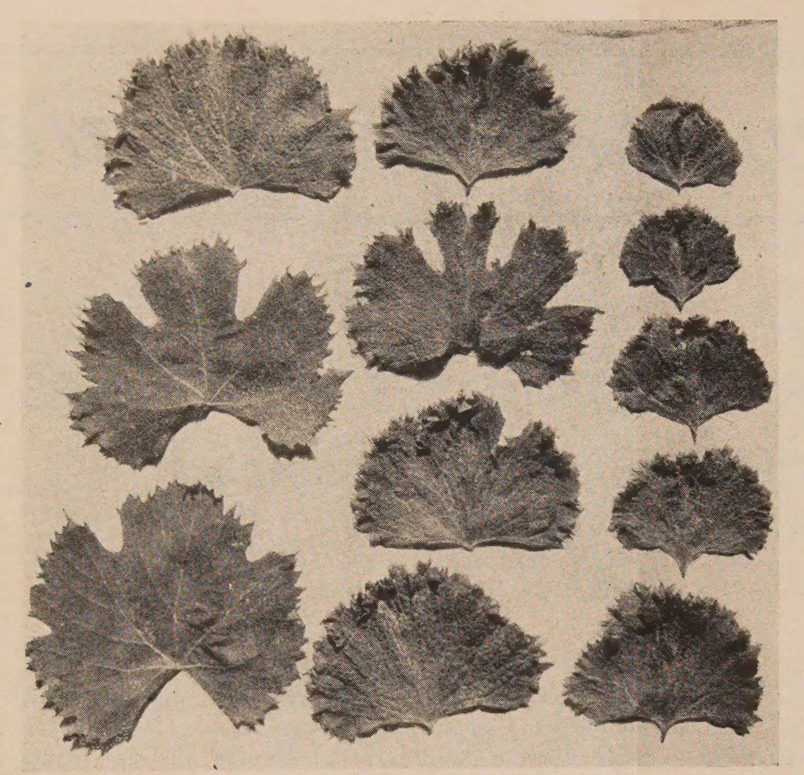


Fig. 2. — Ensemble des feuilles d'un même sarment prélevé dans la parcelle traitée avec une solution de 2.4. D. à 0,3 pour 100 (mêmes dates que pour la fig. 1). Les feuilles sont numérotées à partir de la base. La première est d'aspect presque normal.

plus généralisées que la dose de produit avait été plus élevée.

Vers le 15 mai, en observant les parcelles traitées, spécialement celles qui l'avaient été avec les solutions à 0,3 et 0,4 pour 100, on avait l'impression d'une attaque violente d'acariose : aspect général peu vigoureux, entre-nœuds courts, feuilles petites, plissées, « frisottées ». Les photographies, mieux que toute description, donnent une idée précise de ce désordre physiologique extraordinaire provoqué par l'emploi, huit mois auparavant, de toutes petites quantités de phytohormones.

En général, la première feuille des sarments était normale (*fig.* 2). Les déformations apparaissaient vers la deuxième ou troisième feuille et s'intensifiaient au fur et à mesure qu'on se rapprochait de l'extrémité des sarments. Les bourgeons anticipés se développaient de façon anormalement précoce et, à la mi-juin, ils présentaient déjà 3 à 4 feuilles déformées elles aussi.

A partir de fin juillet, l'action des phytohormones s'atténuait et les feuilles qui se

liseron et le chardon manifestaient de façon caractéristique leur sensibilité au traitement et que les aristoloches se révélaient plus résistants. Progressivement, les organes aériens des deux premières espèces se desséchèrent. De prime abord, ces essais semblaient donc devoir donner d'excellents résultats. Pourtant, à l'automne, les feuilles de vigne des parcelles traitées jaunirent plus tôt que celles du témoin et d'autant plus tôt qu'elles avaient reçu une dose plus élevée de 2.4. D. Ainsi se manifestait déjà à ce moment une action du 2.4.D. sur la vigne par l'intermédiaire des racines.

Au printemps suivant, les mauvaises herbes repoussèrent à peu près normalement, démontrant ainsi à nouveau que, sous le climat méditerranéen, un seul traitement ne suffit pas pour détruire le liseron, le chardon et l'aristoloche dont les rhizomes assurent la pérennité après la mort des organes aériens.

Par contre, la vigne manifesta d'une façon très nette, par des déformations caractéristiques des feuilles, sa sensibilité extraordinaire aux phytohormones. Ces déformations étaient d'autant plus accusées et d'autant



Fig. 3. — Différents types de déformation des feuilles de vigne (Aramon) sous l'influence du 2.4. D., à des doses et comprises entre 0,2 et 0,4 pour 100 (mêmes dates que pour la fig. 1). Au centre, feuille normale de la parcelle non traitée.

développèrent début août, après une irrigation, furent normales.

La sortie des jeunes grappes fut normale. Tout au plus paraissaient-elles plus grandes, et surtout plus longues, dans les parcelles traitées (*fig.* 4). Certaines atteignaient 32 cm. de long, alors que, dans le témoin, aucune ne dépassait 22 cm.

Mais, dans les parcelles traitées, aux doses de 0,3 et de 0,4 pour 100 plus particulièrement, la floraison fut tardive et anormale. Le capuchon ne tombait pas ou ne se détachait qu'avec peine sous la poussée du jeune ovaire. Les filets des étamines emprisonnées sous le capuchon étaient pourtant plus longs qu'à l'ordinaire. Tout ceci se traduisit par une coulure importante, entraînant même parfois la dessication complète des grappes ou au moins de leur extrémité (*fig.* 4). Il y avait parallélisme entre l'intensité de la coulure et l'intensité des déformations des feuilles.

Plus tard, une assez forte proportion de grains millerandés vint encore compromettre ce qui restait de la récolte dans les parcelles traitées.

Ces phénomènes démontrent à la fois l'extrême sensibilité de la vigne aux phytohormones et la possibilité pour ces substances d'agir par l'intermédiaire des racines.

Une autre expérience fortuite a également établi la sensibilité de la vigne aux phytohormones. Un agriculteur s'était servi en hiver de son pulvérisateur à dos pour désherber ses céréales avec une solution de 2.4.D. à 0,1 pour 100. Il l'avait ensuite normalement rincé, puis remisé jusqu'au moment du sulfatage de sa vigne. Quelle ne fut pas sa surprise de constater des déformations des feuilles et de la coulure sur les rangées traitées avec le premier pulvérisateur de bouillie cuprique et sur celles-là seulement. Les traces de 2.4.D. laissées dans le pulvérisateur par un lavage insuffisant avaient suffi.

Les phytohormones, et le 2.4.D. en particulier, sont certainement appelées à rendre de grands services aux agriculteurs. Mais, parce que ce sont des éléments extraordinairement actifs, il faudra apprendre méthodiquement à s'en servir. Dès à présent, il est malheureusement bien établi que, sous leur forme présente, elles ne peuvent être d'aucun secours dans le désherbage des vignes. Nous avons cru nécessaire d'en informer les viticulteurs pour éviter aux meilleurs d'entre eux, c'est-à-dire à ceux qui sont à l'affût du progrès, des essais dangereux. La même prudence s'impose pour le désherbage des arbres fruitiers.



Fig. 4. — A gauche, grappe normale de la parcelle non traitée. Au centre et à droite, grappes à coulure plus ou moins généralisée, prélevées dans la parcelle traitée avec le 2.4. D., à 0,3 pour 100. La grappe de droite est de longueur anormale.

Traitement effectué le 27 août 1946. Photographie prise le 24 juin 1947.



# Vinification

## Un Vin Turc de qualité
## LE PAPASKARASI 1946

par MARCEL BIRON

La vinification de 684.030 kg. de raisins rouges de Thrace dans la cave de Tekirdag a donné, cette année, 537.400 litres de vins de qualité actuellement représentés par quatre lots. Le rendement est de 78,56 %.

Les analyses complètes, effectuées en avril au laboratoire de l'Institut du Vin de l'Administration des Monopoles d'État, donnent les résultats suivants :

constamment maintenue aux environs de 30°C à l'ombre.

A la fin du mois d'août, par exemple, on pouvait lire dans la presse d'Istanbul « la sécheresse surprend surtout les vignerons des environs d'Edirne (Thrace) qui se plaignent d'une chaleur suffocante avec 38°C à l'ombre et des brûlures sur les vignes ».

La végétation de la vigne a d'ailleurs été « arrêtée »

TABLEAU I

| Échantillons | Densité | Alcool (%) | Acidités ($SO_4H_2$) Totales | Fixes | Volatiles | Extrait total | Sucres restant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° 1 | 992,8 | 13,41 | 3,75 | 3,25 | 0,50 | 25,50 | 2,69 |
| N° 2 | 993,4 | 12,93 | 3,85 | 3,39 | 0,46 | 28,10 | 3,10 |
| N° 3 | 993,6 | 13,12 | 3,90 | 3,35 | 0,55 | 28,10 | 3,63 |
| N° 4 | 994,3 | 13,52 | 4,20 | 3,68 | 0,52 | 33,20 | 4,40 |
| Moyennes | 993,5 | 13,245 | 3,92 | 3,42 | 0,50 | 28,72 | 3,45 |

*Observations*. — La composition de ces vins dépend naturellement des caractéristiques climatiques de l'année 1946, qui a été chaude et sèche pendant la durée de la maturation des grappes.

Les moûts, étant très sucrés et dépourvus d'une acidité totale suffisante, ont donné des vins alcooliques et un peu « plats ». Il faut noter également que les raisins sont arrivés *tardivement* à la cave, et que les moûts peuvent être comparés au point de vue composition chimique à ceux des grandes années 1938, 1943 et 1945, en Thrace.

A la dégustation des vins, on perçoit des différences : si le degré alcoolique est sensiblement le même, l'acidité totale est plus faible et, la quantité de sucre reste un peu plus élevée, ce qui confère aux vins de 1946 un peu de douceur, d'autant plus qu'elle est agrémentée par une teneur en glycérine plus élevée, surtout dans les deux premiers lots.

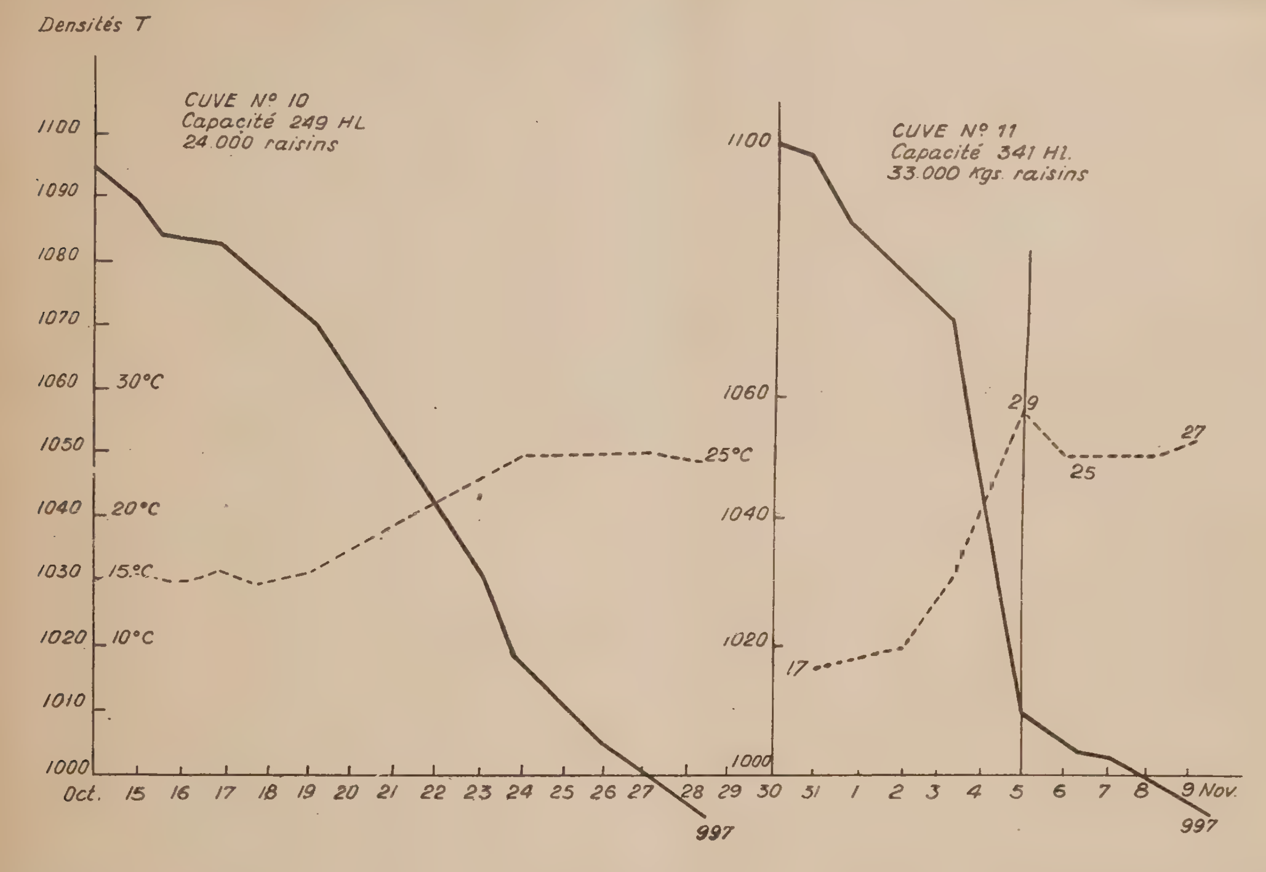
Le goût *vineux* reflète *le soleil de* 1946, année particulièrement chaude. surtout entre le 14 juin et le 15 septembre, période pendant laquelle la température s'est

dans plusieurs régions. Avec de telles conditions atmosphériques, il n'est pas étonnant de recevoir dans la cave de Tekirdag, à l'arrière-saison, des raisins ayant une richesse saccharimétrique très élevée et une acidité légèrement inférieure à 4 gr par litre, ce qui n'est pas suffisant pour donner au vin « un peu de gaîté » et de fraîcheur.

A ce sujet, on remarquera, une fois de plus, que les cépages étrangers, cultivés à titre d'essai à Tekirdag, mûrissent différemment. Le Pinot Noir a donné, le 27 septembre, des moûts de D = 1.132 à 15°C et 6 gr. 2 d'acidité totale. A la même date, le Gamay Beaujolais avait une densité de 1.105 et une acidité totale de 6 gr. 8 par litre.

La fermentation de ces raisins rouges de Thrace, provenant d'Uzunkôprü, peut être représentée par les courbes suivantes *(Voir graphiques)*.

Dans le premier cas (cuve n° 10), la fermentation est bonne, la masse est importante mais deux périodes sont venues la « freiner ». La durée est maxima, quinze jours pour le Papaskarasi convient, plus longue le vin serait




trop chargé en tanin. Nous indiquerons à l'avenir la teneur en matières tannoïdes (indice de permanganate) pour chaque vin.

Dans le second cas, 33.000 kg. de raisins égrappés, vinifiés par beau temps (Été de la Saint-Martin), ont donné une vinification un peu rapide avec une élévation de température. La durée, neuf jours, est bonne.

Ces vins ont reçu, en temps opportun, tous les soins nécessaires, entre autres des soutirages à l'air destinés à faire disparaître le plus possible de sucre restant et à favoriser la précipitation des matières colorantes et tartriques en excès.

Ces vins sont conservés dans des cuves déjà affranchies, mais dont la température est relativement élevée : 18 à 20°C parfois. Actuellement, l'acidité volatile est normale. Il sera très intéressant de suivre l'évolution de ces vins, puis leur vieillissement en cuves, en fûts comme en bouteilles.

**Vins de Papaskarasi des années 1938 à 1946.**

Il est intéressant de comparer la composition chimique des vins obtenus au cours des neuf dernières années, par exemple, de façon à pouvoir émettre une idée au sujet de ce vin considéré comme « cru de Turquie »; le rapport de maturation :

$$\frac{\text{grammes de sucre}}{\text{grammes d'acidité tartrique}} \text{ par litre}$$

que j'ai l'habitude d'utiliser depuis de nombreuses années, pour évaluer les moûts mis en fermentation, peut nous permettre d'apprécier, dans une mesure qui s'est révélée suffisamment exacte, la *qualité comparée* de chacun des vins obtenus de 1938 à 1946.

Le *tableau II* résumera cet examen.

Les dégustations confirment bien ces chiffres.

*Conclusions.* — J'ai déjà fixé, dans des études antérieures, les conditions qu'il faut réaliser pour obtenir un bon vin de qualité ; je ne reviendrai pas sur un sujet aussi important. J'insisterai seulement sur la fermentation de grandes masses de raisins égrappés de l'ordre de 20.000 à 30.000 kg. par exemple. Dans ces conditions, des élévations de température exagérées, 30°C et plus, sont à craindre, surtout si les raisins sont plus ou moins avariés. Dans ce cas, il faut sulfiter légèrement la vendange (jusqu'à 15 gr. de $SO_2$ par hectolitre), puis levurer fortement avec un pied de cuve ensemencé avec des levures de Beaujolais. Faire ensuite des remontages, s'il y a lieu, afin d'éviter toute élévation de température exagérée.

Il ne faut pas oublier un seul instant que cette élévation anormale de la température détruit les principes aromatiques contenus dans le raisin, favorise l'évolution de la « tourne » et du « mauvais goût » dont on ne peut se débarrasser parfois que très difficilement.

Naturellement, l'équipement de la cave doit être réalisé dans ce sens. La meilleure précaution à prendre pour prévoir ces accidents est de s'adresser à des masses relativement faibles : 10 à 15.000 kg. de vendanges par exemple. La qualité du vin y gagnera. Or, c'est *la qualité* du vin que l'on cherche surtout à obtenir dans « les vins de Crus ».

TABLEAU II

| 1938 | 1939 | 1940 | 1941 | 1942 | 1943 | 1944 | 1945 | 1946 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Alcool :* | | | | | | | | |
| 13,5 | 12,8 | 13,6 | 11,43 | 12,32 | 13,11 | 11,50 | 12,50 | 13,24 |
| *Sucres :* | | | | | | | | |
| 230 gr. | 224,6 | 231,2 | 194,3 | 209,5 | 222,8 | 195,6 | 212,5 | 225 |
| *Acidité totale sulfurique :* | | | | | | | | |
| 4,00 | 4,60 | 5,00 | 5,70 | 8,40 | 4,00 | 4,20 | 3,70 | 3,92 |
| *Acidité totale tartrique :* | | | | | | | | |
| 6,42 | 7,65 | 7,65 | 6,72 | 12,85 | 6,12 | 6,42 | 5,66 | 5,99 |
| *Rapport de maturation :* | | | | | | | | |
| 35,82 | 31,93 | 30,22 | 22,30 | 16,31 | 36,40 | 30,44 | 37,54 | 36,74 |
| *Dégustation, fruité :* | | | | | | | | |
| Très bon | Bon | Un peu acide | Très acide | Trés acide | Excellent | Assez bon | Excellent | Moins de bouquet Très bon sec moelleux |

# ÉTAT ACTUEL DE L'ŒNOLOGIE

(*suite*)

## VUE D'AVENIR

par LUCIEN SEMICHON

**Préparation des vins de liqueur et des vins mousseux.**

Les vins mousseux strictement naturels sont des vins de liqueur. La fermentation y a été arrêtée par l'anhydride carbonique, comme elle l'a été par l'alcool de fermentation dans les vins de liqueur strictement naturels.

Les vins de liqueur strictement naturels sont élaborés avec des raisins d'une richesse saccharine correspondant à plus de 15 ou 16 degrés d'alcool. Ce sont les « vins apyres » des grecs, qui n'ont pas besoin d'être chauffés pour être doux. Une richesse saccharine aussi élevée n'est atteinte que par la surmaturation et le passerillage des raisins sur la souche ou, après cueillette, par exposition au soleil sur des murs en pierres sèches ou sur des lits de paille.

Au cours des âges, on a trouvé des moyens artificiels d'avoir « de la liqueur » dans les vins faits :

La *concentration* par ébullition *à feu nu* d'une partie du moût chez les anciens, par ébullition *sous pression réduite* de nos jours.

Le *mutage partiel par l'alcool* du moyen âge, encore le plus communément employé aujourd'hui.

L'*anhydride carbonique sous pression* provenant de la fermentation du sucre de canne ou de betterave, ajouté dans un vin sec, pour la champagnisation des vins mousseux.

On pourrait y ajouter l'emploi de toute la gamme des *antiseptiques*, depuis les produits sulfureux jusqu'au kinosol usité dans la conservation des sérums, en passant par les salicylates, les benzoates, l'abrastol, l'allysénévol, les composés de l'acide bromacétique, etc.

Laissons ces derniers procédés qui sont à déconseiller et dont la plupart sont interdits. Les autres peuvent être employés à mutage partiel ou à mutage complet

*Les Mutages complets.* — Par l'emploi des moyens précités, en empêchant totalement la fermentation, on arrive à la production des denrées suivantes :

Par le chauffage à feu nu, on produit la confiture de raisin ou raisiné.

Par la concentration à pression réduite et le chauffage, on arrive au *jus de raisin concentré* ou à la *gelée de raisin.*

Par le chauffage à l'abri de l'air en vase clos, on produit *du jus de raisin stérilisé.*

Par le mutage à l'alcool, on arrive à la préparation des *mistelles.*

Par l'anhydride carbonique sous pression, on aboutit à la préparation des *jus de raisin sans chauffage.*

Enfin en poussant à l'extrême le passerillage des raisins après cueillette, on obtient *des raisins secs.*

Ainsi, par tous ces procédés artificiels, on peut produire toute une série de substances alimentaires dont la valeur est très différente aux yeux des bromatologistes, suivant les procédés employés.

Des faits nouveaux, qui peuvent avoir des répercussions inattendues, sont capables de causer une heureuse évolution dans la préparation des vins de liqueur et des vins mousseux :

*Le retour aux vins de liqueur strictement naturels.*

*Le retour aux vins mousseux strictement naturels.*

### Vins de liqueur strictement naturels

Les vins de liqueur strictement naturels, obtenus par surmaturation ou passerillage des raisins, ne sont guère préparés aujourd'hui que par des particuliers ou dans des crus exceptionnels. La grosse déperdition de récolte par la réduction très importante de volume causée par le passerillage rendait ce procédé très coûteux. Les établissements commerciaux et l'intérêt fiscal de l'État ont depuis longtemps poussé au remplacement de ce merveilleux procédé naturel par le mutage partiel à l'alcool, qui fournit au premier des éléments de commerce bien plus étendus et au second des ressources fiscales considérables.

Mais aujourd'hui, l'exagération inouïe du prix de l'alcool et surtout des droits de consommation dont on l'a imposé, qui montent à peu près à 14.000 fr. par hectolitre, a complètement renversé la situation au point de vue économique il est beaucoup moins coûteux de laisser passeriller les raisins dans les régions où ce phénomène est possible, malgré la diminution de volume de vin qui en résulte, que de vendanger les raisins à 14 ou 16 degrés de richesse et de les muter à l'alcool en payant des prix et des impôts aussi exagérés.

Aussi doit-on souhaiter que reviennent sur les marchés ces vins de liqueur strictement naturels, d'une qualité tout-à-fait supérieure ; ce serait une précieuse conquête à la gloire des vins de France. En 1925 nous avons vinifié à la cave coopérative de Maury 12.600 hectos de vin strictement naturel avec des moûts atteignant jusqu'à 20 degrés. La moyenne de la cave titrait 16°6 d'alcool et 1 degré de liqueur. On ne peut pas dire qu'il est impossible de les produire.

Il est d'ailleurs possible de préparer les vins de liqueur, conservant naturellement de la liqueur, avec des raisins moins riches et titrant même moins de 14 degrés d'alcool en puissance, si l'on dispose d'un outillage approprié. Il suffit de faire agir l'anhydride carbonique sous pression au moment opportun, pour arrêter la fermentation, ce qui peut s'effectuer à n'importe quelle phase de la fermentation vinaire, en sachant la dompter, la discipliner. Ce procédé est aussi naturel que le mutage à 15 ou 16 degrés par l'alcool provenant comme l'acide carbonique, de la fermentation.

### Vins liquoreux

Les vins mousseux strictement naturels existent depuis longtemps ; c'est sous cette forme que Dom Pérignon, le célèbre cellerier de l'abbaye d'Hautvillers, préparait le vin de Champagne, quand il l'a inventé. Son secret a été perdu à la Révolution. Les industriels champenois ont trouvé commode et plus sûr le procédé qu'ils emploient : faire des vins secs et les rendre mousseux par addition de substances étrangères à la vigne. Mais ce sont les vignobles des coteaux de Reims et de la Marne qui font la valeur du Champagne, ce roi des vins mousseux, et non la champagnisation artificielle.

Les vins mousseux naturels, préparés depuis un temps très reculé par les vignerons de certaines régions de la France, sont unanimement reconnus très supérieurs, comme fruité et comme bouqueté, aux mêmes vins rendus mousseux par le procédé champenois. Les œnologues ont un joli champ de recherches à cultiver pour en montrer les raisons. Évidemment, il arrive que ces vins mousseux naturels ne sont pas toujours limpides, et que la mousse est souvent indisciplinée par l'excès de pression dans les bouteilles. Mais on possède aujourd'hui les moyens de supprimer ces inconvénients.

La prise de mousse en vases clos résistant à la pression se prête à ce perfectionnement, et les cuves Charmat permettent de préparer des volumes de vin de 30 à 40 hectos strictement homogènes. La pression de l'anhydride carbonique peut y être réglée à volonté, les soutirages isobares assurant la limpidité, la mise en bouteilles aseptique en assure la stabilité.

Il y a trente ans au moins que le procédé Marone, en opérant en cuves closes, employait déjà les soutirages sous pression d'azote dans la préparation de l'*Asti Spumante* en Italie.

Les Américains font des mousseux en cuves closes en Californie, en employant la neige carbonique fabriquée par les distilleries.

La préparation des vins mousseux naturels, qu'on s'apprête à pratiquer en coopérative en France, est appelée à un bel avenir.

### Vins mousseux strictement naturels

L'emploi de l'anhydride carbonique de fermentation dans les mêmes conditions est de nature à améliorer très sensiblement la préparation des vins liquoreux de n'importe quelle richesse en alcool et en sucres du raisin.

Pour avoir des vins liquoreux non mousseux, il suffit après soutirage isobare, de laisser échapper le gaz carbonique en excès et de faire le filtrage et la mise en bouteilles aseptiques.

Dans la préparation des vins liquoreux, la substitution de l'anhydride carbonique à la très majeure partie de l'anhydride sulfureux qu'on emploie, serait très profitable, aussi bien aux qualités organoleptiques de ces vins qu'à l'organisme des consommateurs.

De plus, la stabilité de ces vins y gagnerait, en écar-

tant la cause essentielle des accidents de casse blanche. L'emploi du collage bleu pour éliminer les composés ferrugineux et cuivreux, méthode qu'on ne s'est pas encore décidé à autoriser en France, pourrait devenir inutile.

### Les mutés sulfureux

Le mutage des moûts par l'anhydride sulfureux est très employé comme moyen provisoire dans la prépa=ration des mistelles, des vins de liqueurs artificiels, des apéritifs et des jus de raisin.

Ici, comme pour les vins liquoreux, l'emploi de l'anhydride sulfureux est un pis=aller. Ces *mutés au soufre*, comme on les appelait autrefois et comme on les appelle encore de nos jours, ne sont jamais désulfités complètement. Nous avons examiné des vins entièrement fermentés, provenant de mutés désulfités qui, avec peu d'anhydride sulfureux libre, contenaient encore 300 mg. par litre d'anhydride sulfureux combiné. Nous retrouverons le même problème dans la prépa=ration des jus de raisin.

## L'Œnopathologie.

Les progrès accomplis dans les caves coopératives et dans les caves des vignerons pour lutter contre les altérations, les maladies ou les défauts des vins, surtout par des mesures préventives, plus rarement par moyens curatifs, ont largement contribué à réduire les quantités qui en sont livrées sur les marchés. Aussi, il est beaucoup plus utile de signaler les progrès ainsi réalisés dans les soins apportés à la présentation des vins pour les en préserver, que d'étudier les altérations et les maladies elles=mêmes.

*Examen clinique des vins.* — Pour les vins comme pour les êtres vivants, la meilleure manière d'assurer la conservation de leur bonne santé est de les soumettre périodiquement à un examen approfondi.

Cette pratique que nous avons établie en 1916 a été à l'origine du succès du « pinard » auprès des troupes du front de combat. Nous l'avons appelée « l'examen clinique des vins ». Il est pratiqué aujourd'hui dans toutes les coopératives qui se sont attaché un œnologue technicien consciencieux, pour assurer la direction de leur vinification et le contrôle de leurs vins, jusqu'à leur livraison aux acheteurs.

L'examen clinique périodique consiste à prélever environ tous les quarante jours, et plus souvent si le besoin s'en manifeste, des échantillons de tous les vins en cave, à y doser l'alcool, les acidités totale et volatile avant et après un séjour de vingt=quatre heures dans une étuve à cultures, à mesurer, s'il y a lieu, la densité et l'anhydride sulfureux, à en examiner la tenue à l'air et à en effectuer la dégustation.

Nous ne saurions trop insister sur cette pratique qui se répand progressivement et dont la conséquence est la disparition totale des vins défectueux ou malades qui frappent d'un si lourd tribut l'économie des vignerons.

L'examen clinique donne le moyen d'intervenir à temps pour effectuer les traitements préventifs contre les altérations ou les maladies dont on découvre ainsi la prochaine apparition probable ou le prochain déve=loppement, par comparaison avec l'examen clinique précédent.

*Traitements, soins et toilette des vins.* — Le plus grand progrès réalisé dans ces traitements est la réduction ou la suppression presque totale de l'usage des drogues et des produits chimiques qu'on avait à tort décorés du nom alléchant de « produits œnologiques » et qui avaient la prétention de corriger les défauts ou les déficiences de la composition des vins.

Et cela aussi, c'est un retour à la nature auquel ne sont pas étrangères les déceptions que ces pratiques ont causées.

Le sulfitage modéré, à peu près seul, a conservé droit de cité dans le traitement des vins comme dans la vini=fication. Mais les traitements reposant sur des actions physiques se sont au contraire multipliés et perfection=nés. Ce sont les collages, les filtrages, la frigorification.

Nous avons dit combien les collages et les filtrages vont profiter des récentes études de Ribéreau=Gayon sur l'adsorption.

La gélatine des os, le sérum du sang et l'albumine de l'œuf sont les colles les plus employées pour les vins rouges, la colle de poisson et la caséine pour les vins blancs, ainsi que la bentonite et la terre d'infusoires ou kieselguhr.

Le collage bleu au ferrocyanure de potassium, pour empêcher la casse blanche des vins blancs, en éliminant le fer et le cuivre introduits par les abus du sulfitage, n'est pas autorisé en France, bien qu'il ne laisse aucune trace dans le vin quand on l'emploie correctement. Il sera rendu inutile si on parvient, comme nous l'espérons, à substituer l'anhydride carbonique à l'anhydride sul=fureux.

Le *filtrage aseptique*, à la terre d'infusoires, et sur des toiles d'amiante spécialement aménagées, est un très grand progrès qu'on a tendance à généraliser.

*Commercialisation et distribution des vins.* — Tous les vins d'origine ne peuvent être garantis contre les fraudes d'appellation, les falsifications et les autres formes de concurrence déloyale, qu'en étant mis en bouteilles ou en fûts scellés dans la cave productrice, pour n'être descellés que par le consommateur, aussi bien pour les crus bourgeois, les crus paysans et les vins de pays dont le mérite est reconnu que pour les plus grands vins de cru.

C'est souvent une lourde charge, mais c'est l'unique moyen de mettre en relief les éminentes qualités des vins de France.

Les autres vins, les vins d'hybrides et les vins com=muns, provenant de ténements dont on n'a pas respecté la vocation des terres en y plantant la vigne, constituent le grand troupeau des vins ordinaires dits « de consom=mation courante ».

Nous avons souvent protesté contre les facilités que la liberté des coupages apporte à l'introduction frau=duleuse de vins altérés, malades ou falsifiés dans ce grand courant des vins ordinaires. Nous avons souvent pro=testé contre les manipulations brutales qui ont pour but d'en voiler la présence et qui mutilent les produits de la nature au détriment de la valeur alimentaire et hygié=nique de cette boisson courante.

Nous sommes heureux, comme nous l'avons déjà dit dans ce rapport, de constater l'accroissement continu des vins qui abandonnent ce régime des « vins omnibus » pour se ranger dans la classe des vins naturels de qualité, en affichant leur origine et en déployant leur drapeau.

**Œnographie.**

L'Œnographie s'occupe de la connaissance des vins, comme l'Ampélologie de celle des raisins et l'Œnobiologie de celle des ferments.

Cette connaissance des vins a deux aspects : la connaissance de leur origine, c'est-à-dire des crus dont ils proviennent, et la connaissance de leur composition et de leur structure.

Deux méthodes concourent à développer ces deux aspects de la connaissance des vins : la dégustation et les analyses physicochimiques et biologiques.

*Dégustation.* — De la dégustation, nous n'avons rien à ajouter à ce qui est connu de tous. Nos papilles olfactives et gustatives sont passibles d'éducation et les experts gourmets sont des artistes qui parviennent à déceler, dans la région dont ils ont l'expérience, les plus infimes impressions caractérisant les crus et même les millésimes.

*Œnographie analytique.* — L'heureuse évolution que nous avons signalée en ampélologie analytique est encore beaucoup plus marquée en œnographie analytique.

Ici surtout, il y avait une sorte de force d'inertie qui empêchait de sortir des vieilles routines, de l'habitude de déterminer en groupes et par fonctions les éléments entrant dans la composition des vins : les alcools, les sucres, les acidités fixe et volatile, les cendres, les matières extractives, on s'est enfin décidé à mieux pénétrer la structure des vins, en déterminant les quantités de chacun des alcools ou des éthers, de chacun des acides organiques fixes ou volatils, de chacune des substances minérales, de chacun des sucres, des divers éléments de l'extrait sec, etc...

Plusieurs œnologues français, et en particulier la Station Œnologique de Narbonne, ont contribué à cette évolution, qui apportera, pour la connaissance et la défense des vins naturels, des armes autrement efficaces que les méthodes désuètes, trop exclusivement employées pour la répression des fraudes.

*La Bromatologie.* — Une évolution parallèle, mais plus pénétrante encore dans la structure des vins naturels, est d'un caractère biologique intéressant spécialement les consommateurs.

La bromatologie est la science qui s'occupe de la connaissance des aliments et de leurs effets sur notre organisme, c'est-à-dire la connaissance de la nourriture et de la nutrition dans son acception physiologique la plus étendue.

On ne se contente plus de distinguer, dans les aliments, les sucres, les graisses, les amidons et les celluloses, les protéines et les cendres, de considérer leur valeur calorifique et leur coefficient de digestibilité, ainsi que le coefficient d'assimilation de chaque consommateur, pour connaître la valeur nutritive individuelle de chaque aliment dans chaque estomac.

On y a découvert des éléments, en très minime quantité, qui ont pourtant une action très marquée sur l'équilibre de nos organes et de nos facultés, en un mot sur l'équilibre de la santé. Ce furent successivement les enzymes, les éléments organo-métalliques exerçant des actions catalytiques, les vitamines, puis les phytohormones, etc.

Ce tableau, brossé à grands traits, n'est-il pas éloquent? N'entraîne-t-il pas la conviction que ce qu'on ignorait il y a quelques années à peine est un témoignage de l'ignorance où nous demeurons de tout ce qui existe encore d'inconnu pour nous dans nos aliments? Ne témoigne-t-il pas que, dans nos vins qui sont des aliments, il existe vraiment des substances vivantes, qui sont des témoins de la vie des fruits et des ferments qui les ont engendrées, et que les interventions imprudentes de l'homme dans cette construction si complexe sont capables d'en briser le caractère vivant et de réduire ou de détruire l'action vivifiante que nos vins exercent sur notre organisme et sur nos facultés?

C'est pourquoi les esprits réfléchis sont unanimes à reconnaître l'obligation que nous devons nous imposer de ne pas déroger d'un iota aux lois bienfaisantes que la nature a posées comme bases intangibles de la vie végétale, qui se traduisent dans la structure des fruits et dans celle des vins naturels, et jusque dans la vie des hommes qui les consomment.

Et c'est pourquoi le retour au respect des lois et des procédés de la nature est un devoir vital qui fait partie de la véritable *doctrine œnologique*.

A mesure que les œnologues et les bromatologistes pénètrent les secrets de ces procédés et de ces lois ; nous avons l'étroite obligation de soumettre à leurs investigations et à leur jugement toutes les opérations que nous sommes conduits à appliquer en vinification, en soignant ou manipulant les vins, afin qu'ils déterminent si, de ce fait, nous n'attentons pas quelque peu à l'admirable équilibre architectural des vins naturels, équilibre fragile, indissolublement lié à leur action vivante et bienfaisante sur l'équilibre vivant de notre santé de l'esprit et santé du corps.

**Les raisins et les jus de raisins.**

D'autres rapporteurs de ce Congrès traiteront des préoccupations diverses des producteurs de raisins et de jus de raisin.

Il est pourtant d'un précieux enseignement de mettre en lumière tous les liens qui unissent les industries qui en vivent aux industries strictement œnologiques, et il me semble que telle a dû être l'intention de ses organisateurs en les unissant les unes aux autres.

*Préparation des jus de raisin.* — La Bromatologie prend les jus de raisin sous sa protection à un double titre, parce que les raisins et les jus de raisins sont des aliments et parce qu'ils sont les agents de cures d'hygiène et de santé.

Les jus de raisin sont nés pour que puisse se poursuivre toute l'année la cure de raisins, la « Traubenkur » qui, avec l'aide des variations de précocité des cépages

et même de la conservation en frigorifiques, ne peut guère durer que six à huit mois.

Aussi la préparation des jus de raisin est-elle dominée par la nécessité de leur conserver intacte la valeur alimentaire et curative des raisins, tout en poursuivant le souci d'empêcher complètement leur fermentation.

Les divers procédés employés dans cette préparation ont à cet égard des valeurs très différentes.

Ce point de vue capital a été présenté aux Congrès antérieurs de Rabat, de Lausanne, et de Tunis. Nous avons eu l'honneur de présenter au congrès de Tunis, en 1936, un rapport détaillé sur la préparation des jus de raisin. Il a fait ressortir quatre considérations principales qui doivent diriger cette industrie :

La stérilisation des jus.

Leur clarification préalable.

Leur conservation aseptique ultérieure.

La conservation intacte de toutes les qualités alimentaires et hygiéniques des jus de raisin à travers ces manipulations diverses.

Parmi les *procédés de stérilisation*, comprenant l'emploi des antiseptiques, la pasteurisation, la concentration et la filtration stérilisante, on ne peut retenir que l'emploi de l'anhydride sulfureux, (à la condition de pouvoir effectuer ensuite un désulfitage complet), la pasteurisation et la filtration stérilisante.

Parmi les *procédés de clarification préalable*, la défécation par collage dans les pays froids, par frigorification et collage dans les autres vignobles, ne présentent pas la sécurité absolue de l'emploi de l'anhydride carbonique sous pression, qui est lui-même stérilisant, et qui permet des décantations par soutirages isobares.

Parmi les *procédés de conservation ultérieure*, la mise en bouteilles aseptique et la pasteurisation en bouteilles sont les seules à retenir.

Enfin, il est reconnu que, pour des jus de raisin communs, destinés à une consommation courante, le sulfitage suivi d'un désulfitage complet, combiné avec une certaine concentration, et la mise en bouteilles aseptique peut être acceptée.

Seul, le procédé à l'anhydride carbonique suivi de filtration stérilisante et de mise en bouteilles aseptique présente toutes garanties de sécurité et de conservation des vertus du jus de raisins nobles et des qualités alimentaires et hygiéniques recherchées par la cure de raisin.

*Les jus de raisin en fermentation.* — Permettez à un œnologue chargé d'une longue expérience, de signaler ici qu'entre le jus de raisin vierge et le vin complètement fermenté, il n'y a pas de solution de continuité.

Comme la mère et son enfant, ils sont intimement liés l'un à l'autre. Si l'enfant se libère un jour pour prendre toute sa responsabilité, il demeure l'héritier de toutes les vertus de sa mère. Avant de se libérer totalement de sa tutelle, il traverse une enfance et une adolescence ornées d'une candeur naïve qui ressemble à une sorte d'état naissant : l'une et l'autre ont leurs charmes et leurs vertus propres.

Il en est ainsi des raisins et des vins.

Le jus de raisin en fermentation a, lui aussi, son charme et ses vertus propres, différentes de ceux du jus de raisin vierge et de ceux du vin fait.

Le gaz carbonique qui s'en échappe n'est pas celui qui s'échappe d'une limonade synthétique, ni même celui qui s'échappe des vins secs champagnisés au sucre de canne ou de betterave.

Le vin bourru appelé « macadam » que les paysans et certaines populations urbaines ouvrières se plaisent à boire, et les vins mousseux strictement naturels, qui retiennent encore des sucres du raisin, comme les enfants des caresses de leur mère, nous montrent que cette mousse est encore tout imprégnée de quelque chose de subtil, que nous parviendrons bien à préciser un jour, et qui vaporeux comme un baiser, ressemble à quelque chose d'éthéré : qui pourrait être du carbonate d'éthyle ou des carbonates d'hexoses.

**Conclusion.**

La conclusion de ce rapport, rédigé sur un rivage de cette mer d'azur, qui fut le chemin par lequel la vigne pénétra tous les pays qu'elle baigne, ne peut être qu'un chant de tendresse à cette plante généreuse :

Le retour dans ce proche Orient, qui fut le berceau de tant de grandes civilisations, et qu'on pense avoir été le berceau de la vigne vinifère, et la fusion du raisin et du vin dans un même creuset d'études et de résolutions, au cours de ce Congrès, soulignent le retour nécessaire aux vertus et aux procédés de la Nature et les liens intimes de la Matière et de l'Esprit.

De tout temps, le Pain et le Vin ont été les symboles de la nourriture et du breuvage, les remèdes aux deux plus grands fléaux qui menacent le monde, la Faim et la Soif.

Le Pain et le Vin sont aussi à la racine de notre civilisation, qui a fait tant de conquêtes dans le monde, sur les deux ailes que lui a données son fondateur, l'Amour et la Liberté.

Demain, sur les ailes nouvelles que l'homme s'est forgées, et qui arrivent à presque supprimer les distances, le Pain et le Vin nous aideront, mieux qu'hier, à chasser les famines et à étancher, en choquant nos verres, notre soif de Fraternité.






# CONSEILS AUX EXPORTATEURS

Les marchandises sont divisées en deux grandes catégories : celles dont l'exportation est libre et celles dont l'exportation est subordonnée à l'autorisation préalable de l'Administration (licence).

1° *Marchandises dont l'exportation est libre.* — Pour ces marchandises, aucune licence, ni autorisation d'aucune sorte n'est exigée. Il faut et il suffit que les exportateurs souscrivent un engagement de change sur formule D E en trois exemplaires sur papier blanc dont un avec coin vert et un avec coin rouge, et qu'ils les fassent viser à l'Office des changes, 8, rue de la Tour-des-Dames, Paris (9e) ou à l'un de ses bureaux en province installés dans les locaux de la Banque de France à Besançon, Bordeaux, Calais, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Le Havre, Lille, Limoges, Marseille, Mulhouse, Nancy, Reims, Strasbourg, Toulouse, Troyes et à la Chambre de Commerce de Lyon. Joindre copie de facture ou facture *pro forma* et une enveloppe affranchie.

La désignation commerciale de la marchandise sur les engagements de change suffit. L'engagement de change peut concerner plusieurs marchandises pour un même pays. Dans ce cas la liste doit être également revêtue du visa de l'Office des Changes.

Deux de ces formules sont remises à l'exportateur revêtues du visa de l'Office. L'exportateur ou son transitaire doit les présenter, lors de l'expédition, au bureau des douanes de sortie, à l'appui de la déclaration d'exportation. Ce bureau lui restitue un exemplaire après annotation. Cet exemplaire sera utilisé ensuite par l'intéressé auprès de sa banque à l'occasion du règlement financier de l'opération ; il constituera la preuve de l'exportation ; et, éventuellement, du rapatriement des devises.

2° *Marchandises dont l'exportation est soumise à licence.* — Pour les marchandises dont l'exportation ne peut avoir lieu que sur autorisation de l'Administration (licence), les intéressés doivent faire une demande de licence en six exemplaires (quatre jaunes, un barré de vert, un barré de rouge), en y joignant une carte postale timbrée à leur adresse qui servira d'accusé de réception du dossier, ainsi qu'une copie de facture ou facture *pro forma* et une enveloppe affranchie, et adresser le tout au Service central des licences qui fonctionne, jusqu'à nouvel avis, 44, rue François-Ier, Paris (8e).

Une seule demande de licence peut comprendre des marchandises reprises sous plusieurs rubriques du tarif des douanes sous réserve qu'il s'agisse de produits relevant d'une même branche industrielle. En pareil cas, annexer, à chacun des exemplaires de la licence, une note de détail reprenant, par numéro du tarif douanier, la dénomination tarifaire des marchandises (formalité qu'une administration mieux inspirée ferait bien de supprimer), ainsi que leur poids et leur valeur, addition faite des frais accessoires.

Lorsque la licence est accordée, trois exemplaires sont renvoyés à l'intéressé par le Service des Licences pour être déposés au bureau des douanes de sortie, par lui ou son transitaire, lors de la première expédition. L'indication, sur la demande de licence, du bureau de douane de sortie n'est de ce fait, plus nécessaire. La douane conserve deux de ces exemplaires dont celui barré de rouge et restitue au déclarant le troisième exemplaire, après l'avoir annoté au verso. Cet exemplaire pourra être utilisé pour de nouvelles expéditions, soit au bureau de douane par lequel a été effectuée la première opération, soit dans tout autre bureau de douane après avoir, en pareil cas, provoqué le transfert par la Douane des deux autres exemplaires sur le nouveau bureau de douane compétent.

La délivrance de la licence à l'intéressé comporte, à la fois, autorisation d'exportation et approbation du règlement indiqué. Aucun changement de pays de destination ne peut être admis.

Pour les livraisons à effectuer à long terme (plus de cent-quatre-vingt jours), ou lorsque les intéressés ne disposent pas de tous les éléments voulus pour établir une demande de licence ordinaire, demander un « accord préalable ». Pour les marchandises de grosse exportation, s'ils ne connaissent pas exactement les pays vers lesquels ils auront à expédier les marchandises, les exportateurs peuvent demander un « compte ouvert », sorte d'autorisation globale d'exportation.

*Facturation des ventes à l'étranger.* — Les facturations afférentes aux exportations de marchandises doivent, en principe, être libellées, soit en francs français, soit dans la monnaie du pays de destination, soit en devises fortes.

*Recouvrement des créances commerciales sur l'étranger.* — Afin de faciliter ces règlements, les exportateurs ont intérêt à conclure leurs ventes sur la base du prix franco frontière dans toute la mesure du possible. Les exportations peuvent être réglées en francs français ou en devises. Ces règlements se font par les voies bancaires et commerciales habituelles, soit par le débit d'un compte étranger en francs, soit par le crédit d'un compte français à l'étranger, soit par l'importation de devises sous forme de chèque adressé à une Banque en France. Les établissements de crédit sont habilités à faire ces opérations. A cet effet, les intéressés doivent leur remettre

l'exemplaire de la licence resté en leur possession.

*Rapatriement des devises.* — Les exportateurs doivent encaisser les devises qu'ils reçoivent *dans le délai d'un mois après l'échéance* et les rapatrier immédiatement après leur encaissement. Ces devises doivent obligatoirement être cédées à l'Office des changes contre des francs dans ce délai, même s'il s'agit d'un paiement partiel. Délégation est donnée par l'Office des Changes aux établissements de crédit pour l'achat des devises qui leur sont offertes par leur clientèle.

**Avantages accordés aux exportateurs**

*Exonérations fiscales.* — Les exportateurs bénéficient de l'exonération des taxes à la production et de la taxe sur les transactions, sur les ventes à l'exportation effectuées par l'intermédiaire des négociants ou commissionnaires.

*Liberté entière des prix pour les exportations vers les pays étrangers.* — La législation française des prix ne s'applique pas aux ventes de produits exportés vers les pays étrangers. Les prix peuvent être librement débattus entre acheteurs et vendeurs.

Les ventes de marchandises destinées à l'exportation effectuées par l'intermédiaire d'un commissionnaire, qu'il se porte ou non ducroire, bénéficient de ce régime de liberté des prix. Il est recommandé aux fournisseurs d'indiquer, sur les factures qu'ils délivrent aux commissionnaires, qu'il s'agit de marchandises destinées à l'étranger et vendues à un prix d'exportation.

Il ne saurait donc être question ici de baisse de 5 % ou de 10 %.

Pour certains produits : cognac, armagnac, brandy, vins de qualité, champagne, etc., les exportations ne doivent pas se faire au-dessous des prix minima qui ont été fixés pour ces ventes (prix planchers).

*Autres avantages.* — Les exportations qui peuvent être rattachées de façon directe ou indirecte à des importations de matières premières ou de produits mi-ouvrés, ce qui est presque toujours possible, font bénéficier importateurs et exportateurs d'appréciables avantages : allocations supplémentaires de matières premières, renouvellement des stocks, octroi de devises, etc. Le service officiel Imex, 53, quai d'Orsay, Paris (7e) fait l'avance des devises aux importateurs jusqu'à versement, par les exportateurs, des devises provenant de leurs ventes à l'étranger. Des organismes spéciaux ont été créés pour procurer des crédits bancaires étrangers aux industriels français pour assurer le financement d'opérations d'importation en vue d'exportation.

On trouvera des renseignements précis sur ces questions ainsi que sur tout ce qui concerne l'exportation aux adresses ci-après :

— Centre National du Commerce extérieur, 38, cours Albert-Ier, Paris (8e) ;

— Service Central des Licences, 44, rue François-Ier, Paris (8e) ;

— Service Impex, 9, rue de l'Echelle, Paris (1er) ;

— Service Imex, 53, quai d'Orsay, Paris (7e) ;

— Office des Changes, 8, rue de la Tour-des-Dames, Paris (9e).

On peut aussi consulter utilement les :

— Documents douaniers, 43, rue du Colisée, Paris (8e)

— Moniteur Officiel du Commerce et de l'Industrie.

— Exportateurs français, etc.

# LE MOUVEMENT DE L'EAU DANS LES DRAINS DE VIGNES IRRIGUÉES

par PIERRE LARUE.

L'irrigation apparaît de plus en plus comme une opération délicate. Les difficultés principales ne consistent pas à amener l'eau, mais à l'utiliser rapidement et emporter l'excédent dans des drains.

Où la vigne ne peut croître sans irrigation, les eaux sont toujours plus ou moins salées. C'est le cas pour la vallée du Murray en Australie du Sud-Ouest.

On est arrivé à placer des drains tous les 13 mètres dans les terres fortes, tous les 26 mètres dans les sables. Même ces derniers sont drainés pour éviter l'accumulation du sel.

Quant aux terres très fortes qui exigeraient des drains plus rapprochés que 13 mètres, on ne les plante pas. On y sème des prairies.

On a sauvé des vignes en les drainant.

Les pieds chétifs ont repris de la vigueur.

— Le débit des drains est maximum le lendemain de l'irrigation. Il décroit très vite le surlendemain, plus lentement ensuite et très lentement durant la seconde semaine.

La profondeur d'imprégnation du sol est facteur d'un exposant du temps.

Cette profondeur est naturellement plus grande au-dessus des drains que dans les intervalles.

Un drain très profond est sans action tant que le niveau d'eau n'est pas inférieur à celui des drains normaux placés à 1 m. ou 1 m. 75.

Ces drains profonds sont utilisés à défaut de puisards d'absorption quand le terrain est très plat et manque d'émissaire naturel pour les eaux.

# LES DERNIÈRES MESURES FISCALES ET LES VITICULTEURS

par Alfred HOT

Plusieurs lois ont, en ce début d'année, apporté d'assez nombreuses modifications à la situation des viticulteurs en tant que contribuables du monde agricole.

Ces modifications portent d'abord sur le *régime fiscal de l'alcool.* En premier lieu, la campagne de distillation pour les bouilleurs de cru, qui s'étendait du 1er août au 31 juillet de l'année suivante, est décalée d'un mois et commencera donc désormais le 1er septembre de chaque année, à partir de 1947. C'est d'ailleurs là une mesure d'uniformisation des campagnes qui intéresse aussi les distillateurs de profession et le régime économique de l'alcool au Service des Alcools. C'est dire que pour toute la production d'alcool, les campagnes commencent et finissent désormais au même moment.

Les tarifs d'imposition de l'alcool sont également modifiés et se présentent à nouveau sous leur forme traditionnelle d'impôts spécifiques, savoir :

12.000 fr. l'hectolitre d'alcool pur pour les quantités fabriquées par les producteurs récoltants (bouilleurs de cru) et réservées à leur propre consommation ;

9.000 fr. l'hectolitre d'alcool pur pour l'alcool utilisé à la préparation de vins mousseux et de vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins ;

4.000 fr. l'hectolitre d'alcool pur pour les produits de parfumerie et de toilette ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère exclusivement médicamenteux ;

40.000 fr. l'hectolitre d'alcool pur pour les rhums ;

48.000 fr. l'hectolitre d'alcool pur pour les autres produits.

Ces tarifs qui se substituent à l'ancien droit *ad valorem* de 25 % peuvent être modifiés, chaque trimestre, pour que soit maintenu le rapport existant entre le montant des droits et les cours des alcools, au moment de la promulgation de la loi qui vient de les fixer (Loi du 6 janvier 1948).

Mais, en contre-partie de cette nouvelle taxation à caractère spécifique, la taxe à la production au taux majoré de 25 % est supprimée et seul s'applique donc le taux normal de 10 %, comme pour les vins. Il y a encore ici unité d'imposition ou de régime.

En ce qui concerne les *impôts sur les revenus* (cédule des bénéfices agricoles comprise) aucune modification n'a été apportée à leur assiette, en dehors du prélèvement exceptionnel examiné plus loin, mais le recouvrement est accéléré. Les impôts en cause sont exigibles en totalité le dernier jour du mois qui suit celui de la mise en recouvrement des rôles. Une majoration de 10 % sera appliquée sur le montant des cotisations qui n'auraient pas été payées au 31 octobre de l'année de la mise en recouvrement des rôles. Toujours en vue d'accélérer ce recouvrement, il a été aussi prévu le paiement d'acomptes provisionnels les 1er février et 1er mai, en l'acquit des impôts de l'année courante, pour ceux qui auront été compris dans les rôles de l'année précédente pour une somme excédant un minimum qui doit être fixé par le ministre des Finances. Le montant des dits acomptes est égal au tiers des cotisations ainsi acquittées au titre de l'année précédente.

Mais c'est surtout à propos du *Prélèvement exceptionnel* de lutte contre l'inflation, que le monde du commerce et de l'agriculture a été particulièrement touché. Le produit de ce prélèvement, qui frappe tous les revenus à quelque titre que ce soit, est destiné à couvrir les dépenses de reconstruction (2/3) et au financement des travaux d'équipement rural et industriel (1/3).

D'autre part, les redevables de ce prélèvement pourront y échapper en souscrivant à l'emprunt spécial 3 % voté par la loi du 7 janvier 1948.

Quoi qu'il en soit, le montant dudit prélèvement est, en ce qui concerne les exploitants agricoles ou viticoles, fixé à une quote-part du bénéfice imposable égale à :

50 % lorsque ce bénéfice ne dépasse pas 20.000 fr. ;

60 % lorsque ce bénéfice est compris entre 20.000 et 30.000 fr. ;

70 % lorsque ce bénéfice est compris entre 30.000 et 40.000 fr. ;

80 % lorsque ce bénéfice est supérieur à 40.000 fr..

La somme due à ce titre par chaque contribuable est arrondie ou ramenée au multiple de 5.000 fr. le plus rapproché. Elle ne peut en aucun cas être inférieure à 5.000 fr.

Mais un abattement est prévu. Il est de 10.000 fr. et affecte donc à due concurrence le bénéfice imposable servant de base au prélèvement.

On fera remarquer, en outre, que les exploitants nouvellement installés et dont l'année 1946 est la première année de récolte, seront exonérés du prélèvement à la condition de justifier d'un emprunt contracté au cours de l'année 1946 auprès d'une caisse de crédit agricole, dans la limite du montant du ou des emprunts contractés en 1946.

En cas de dissimulation, il pourra être appliqué au montant du prélèvement une majoration de 25 %.

De toutes façons, ce nouvel impôt est exigible en totalité le 31 mai 1948 si les rôles qui l'établissent ont été mis en recouvrement avant le 1er mai 1948 et le dernier jour du mois qui suit celui de la mise en recouvrement des rôles, dans le cas contraire. Et une majoration de 10 % sera appliquée audit impôt s'il n'a pas été versé aux dates ci-dessus.

Bien entendu, le prélèvement ne frappe que les exploitants soumis à l'impôt sur les bénéfices agricoles au titre de 1947 (revenus de 1946). Pour les autres, le prélèvement est fixé à 5.000 fr. si le revenu foncier imposable est supérieur à 600 fr. Et en sont exemptés les exploitants qui établiront que le revenu servant de base à la contribution foncière est inférieur à 1.000 fr. En sont exemptés également les bénéficiaires de l'allocation temporaire aux vieux et les exploitants victimes, en 1946, de calamités agricoles justifiant de pertes représentant au moins la moitié de la valeur de leurs récoltes normales.

Enfin, pour ceux qui désirent souscrire à l'emprunt de 3 % susvisé, en vue d'échapper audit prélèvement, signalons qu'il existe trois tranches d'emprunt échelonnées du 15 janvier au 14 févrer, du 16 février au 13 mars et du 15 mars au 17 avril de l'année courante. S'ils sont redevables de moins de 15.000 fr., ils peuvent souscrire pour la somme totale et en une seule fois jusqu'au 13 mars 1948. S'ils sont redevables d'une somme supérieure, ils pourront souscrire par tiers à chaque tranche d'émission.

# ÉCHOS DU MIDI

par Roger CHAMINADE

*Narbonne, le 24 février 1948*

Sur le point de finir, l'hiver a « pris rigueur » dans notre région méridionale, comme dans toute la France, faisant un contraste frappant avec la douceur de la température qui régnait depuis le début de l'année.

Douceur anormale, caractérisée même par des journées ensoleillées exceptionnellement chaudes qui n'avaient pas été sans influence sur la vigne. On avait en effet remarqué, dans certaines expositions précoces, le début des pleurs, signe avant coureur du départ de la végétation. Cette avance inhabituelle aurait entraîné probablement des conséquences désastreuses à l'époque des gelées de printemps.

Le retour du froid et de la neige, même momentané, aura eu pour effet salutaire de retarder le débourrement jusqu'à un date plus normale, ce qui réduit sans toutefois l'éliminer, le danger que courent nos vignes tous les ans de fin mars au début de mai. Signalons toutefois que certains arbres fruitiers, en pleine floraison, ont dû subir quelques dégâts après la chute de neige des 18 et 19 février et les gelées des jours qui ont suivi.

Les travaux d'hiver touchent à leur fin au vignoble. Favorisés par un beau temps continu, tailles et labours ont pu être exécutés dans les meilleures conditions et il ne reste plus guère à tailler que les vignes des expositions sensibles aux gelées printanières.

Ce beau temps persistant n'est d'ailleurs pas sans inconvénients graves car il s'accompagne, dans les régions narbonnaises et biterroise, d'une sécheresse intense qui dure déjà depuis plusieurs années. Si les plaines fertiles ou arrosables peuvent y parer, il n'en est pas de même des coteaux, notamment dans les Corbières ou le Minervois, où l'insuffisence des pluies est à l'origine du déficit chronique des récoltes. Les régions du Gard, des Bouches-du-Rhône, de l'Est de l'Hérault et du Carcassonnais, sont heureusement moins défavorisées à cet égard.

La première distribution de 26 kg. de soufre à l'hectare est en cours. On manque de précisions en ce qui concerne les autres, mais on pense que les importations des Etats-Unis et de Sicile permettront au moins de tripler ce chiffre, ce qui ne couvrirait encore qu'imparfaitement les besoins.

Bien entendu, nous paierons le soufre beaucoup plus cher que l'an dernier, et cette hausse s'étend à tous les éléments de frais d'exploitation, ce qui ne laisse pas de soulever de grosses inquiétudes chez les vignerons, surtout chez ceux, et ce sont les plus nombreux, qui, ayant vendu la totalité ou la plus grande partie de leur récolte dès le début de la campagne, se trouvent bien embarrassés pour faire face à cet accroissement continu de leurs dépenses, au moment même où on leur impose un « prélèvement exceptionnel » qui représente souvent la totalité de leurs bénéfices de la récolte de 1946.

Depuis un mois, le marché des vins a été le siège d'une certaine agitation à laquelle on doit reconnaître plusieurs causes, les unes qui lui sont propres, les autres étrangères.

Au début du mois, une hausse rapide a porté les cours jusqu'à 420 fr. le degré, puis une vive réaction les a ramenés vers 350 et 360 fr., enfin une reprise progressive leur a fait regagner les niveaux de 370 à 390 fr.

Les chroniqueurs se sont répandus en longues considérations pour expliquer les causes de ce mouvement et certaines explications ont manqué de l'objectivité indispensable en cette matière. Il y a de nombreuses raisons à la hausse récente des prix et il est vain d'en vouloir attribuer l'exclusive responsabilité à telle catégorie d'intéressés. Le problème est plus complexe.

Il y a d'abord les causes qui tiennent à la situation monétaire et qui expliquent aussi bien l'évolution du marché vinicole que celle des autres marchés agricoles et industriels. La hausse du vin n'est pas un phénomène isolé, puisque des mouvements analogues se sont produits sur les denrées et les objets les plus divers. Et comme la hausse appelle la hausse, on a vu se produire, au cours de la même journée, dans telle cave coopérative que nous connaissons bien, quatre surenchères successives de la part de négociants voulant absolument s'assurer de la marchandise, et ajoutant chacun, sans qu'on leur demande rien, 10 fr. par degré au prix offert par le précédent.

La marche régulièrement ascendante de la consommation taxée, depuis le début de la campagne jusqu'à fin janvier a aussi apporté un soutien appréciable à la tendance. On a su, après la Commisssion Consultative

de la Viticulture, que la statistique de décembre accusait non pas 2.900.000 mais bien 3.100.000 pour 31 jours. Depuis lors, on a appris officieusement que celle de janvier, qui couvre 25 jours, aurait atteint 2.700.000 hl. Jusqu'à fin janvier donc, malgré les grèves de décembre et les hausses consécutives, l'écoulement du vin ne s'est pas ralenti, bien au contraire. Qu'en adviendra=t=il pour février et les mois suivants quand les hausses récentes se seront répercutées sur les prix de détail.

On doit cependant considérer que les quantités de vin vendues entre 300 et 400 fr. le degré ont été peu importantes surtout à ce dernier cours, et beaucoup moins en tout cas que celles qui avaient été payées de 240 à 300 fr. On note, entre temps, que le stock commer=cial s'est accru considérablement, ce qui devra, sous l'influence de la concurrence, amortir la répercussion de la hausse à la propriété et ménager un peu les possi=bilités du consommateur.

Mais il est un point sur lequel les vignerons et leurs organisations ne peuvent admettre les accusations fan=taisistes et sans fondement de certains informateurs mal documentés ou de parti pris, qui affirment *mordicus* que la cause principale de la hausse réside dans une pré=tendue rétention du vin à la propriété.

L'un d'eux écrivait l'autre jour que les caves coopé=ratives avaient ainsi conservé 20 millions d'hectolitres. S'il s'était renseigné, il aurait appris qu'elles n'en avaient vinifié que 9 millions ! Un autre déclarait que le stockage représentait 15 millions d'hectoliters, chiffre très supé=rieur aux actuels invendus, et qui serait d'ailleurs par=faitement normal pour assurer six mois de consommation à 2.500.000 hl. chacun.

La réalité est, en fait, très différente. Si l'on tient compte à la fois des statistiques des Contributions Indi=rectes, qui marquent les sorties de la propriété, et de plusieurs enquêtes effectuées auprès des Caves Coopéra=tives et des caves particulières de la région, on arrive à cette conclusion, qu'à l'heure actuelle les trois quarts de la récolte ont été vendus alors que nous sommes à peine au milieu de la campagne, A moins d'exiger, et on ne voit pas en vertu de quels principes, que la tota=lité de la récolte soit liquidée par les vignerons au len=demain des vendanges, il est malséant de dresser contre la production une accusation de stockage et de spécu=lation que les faits démentent avec éclat.

Il n'empêche que cette hausse des prix à la propriété a déplu à Paris où l'on est obligé de tenir compte d'une foule de considérations étrangères à la question purement viticole. Et sous diverses pressions, après avoir longtemps tergiversé, le Sous=Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, chargé du Ravitaillement, a pris la décision d'autoriser l'importation, par tranches successives, d'un contin=gent de vins d'Italie dont le total prévu serait de 1.500.000 hectolitres.

Le premier moment de surprise passé (moment très antérieur à la décision qui a longtemps tardé), on s'est vite rendu compte que cette mesure avait surtout un caractère spectaculaire destiné à donner un semblant de satisfaction à une partie de l'opinion. En réalité, ces 1.500.000 hl., en admettant qu'on puisse les payer et les transporter, (et il faudrait 4 ou 5 milliards et 10.000 voyages de wagons=réservoirs de 150 hl), seraient tout juste suffisants pour faire face aux besoins de la consommation taxée pendant 18 jours ! Il n'y a évi=demment pas de quoi jeter la panique sur le marché, d'autant plus que ces vins pour lesquels on a dû sus=pendre les droits de douane, doivent revenir à 340 fr. le degré=hecto départ frontière, c'est=à=dire à peine moins cher que nos vins méridionaux et plus que ceux de cer=taines régions du Centre et de l'Ouest.

Par ailleurs, on avait d'abord annoncé qu'on impor=terait des vins de 12°5, puis l'avis aux importateurs publié au *Journal Officiel* a précisé qu'il s'agissait de vins de 9°5 à 10°. Cette baisse surprenante n'a pas manqué d'aviver les craintes déjà ressenties par les Associations Viticoles, qui se sont empressées de dépê=cher à la frontière leurs agents de la Répression des fraudes, avec mission de vérifier s'il s'agit réel=lement de vins « loyaux ou marchands » ou d'autre chose.

Cette affaire serait mineure en soi si elle n'illus=trait pas une fois de plus cette politique qui, refusant de faire confiance à nos agriculteurs, préfère acheter à l'étranger le produit fini plutôt que des moyens de production, le vin plutôt que le soufre ou les machines dont la viticulture a besoin, le blé plutôt que les engrais ou les tracteurs qui sont nécessaires aux céréaliculteurs. Encore quelques années de ce manège et notre subsis=tance, que ne pourra plus assurer notre production agricole découragée, dépendra du bon vouloir et des exigences de l'étranger.

Pour l'instant, la situation du marché est redevenue calme. Les dispositions de la loi sur la hausse illicite, dont on ne sait encore dans quelle mesure elle s'appli=quera au vin, maintiennent une certaine circonspection dans les milieux commerciaux. Les viticulteurs, ayant peu de chose à vendre, observent une réserve parallèle, certains qu'ils sont de voir leurs chais complètement vides avant la fin du printemps. De bons esprits pensent que cette situation pourrait se prolonger jusque vers la fin de la campagne, avec quelque chose en plus ou en moins selon les apparences que présentera le vignoble à partir du mois d'avril.

Acceptons=en l'augure en attendant de commenter le déroulement des faits.

# CHRONIQUE DE LA GIRONDE

par L. GROS

Ainsi, après avoir déjeuné dehors pendant quelques jours, nous avons pu faire du ski sur la grande route de Bazas à Langon et, maintenant, nous pataugeons dans une boue superbe qui nous donne une idée de ce que peut être la fonte des neiges en Russie. Regrettons les petits pois, il est vrai que nous pourrons manger les canards aux oranges; les fèves seront d'un remplace=ment plus difficile, car elles sont en Gironde le plat national, si l'on peut dire ; on les y consomme depuis leur enfance la plus tendre jusqu'à leur vieillesse la plus

avancée. Jetons un pleur aussi sur les quelques amandiers et pruniers qui avaient eu la mauvaise idée de croire le printemps arrivé, mais réjouissons nous pour la vigne dont la végétation menaçait d'être un peu trop en avance ; retardée par le froid, les risques de gelées printanières seront moins grands. Et puis un hiver sans neige n'est pas un vrai hiver !

Au vignoble la taille est maintenant terminée, les labours commenceront vers le 10=15 mars, les travaux d'entretien des espaliers se poursuivent. L'Office Agricole Départemental vient de distribuer 2 kgs de fil de fer à l'hectare, mais les quincaillers, n'honorent ces bons qu'après un délai très long : ainsi les bons émis en mars 1947 ont été honorés en août, ceux émis en octobre dernier l'ont été ce mois=ci, et ceux émis maintenant ne le seront peut être pas avant les prochaines vendanges ! Le délai normal devrait être au plus d'un mois après le dépôt des bons.

Dans la dernière chronique, il a été question de la réunion organisée par la C. G. A., le 26 janvier dernier, en présence des autorités et des parlementaires de la Gironde. Son but était, comme celui de toutes les réunions qui se sont tenues semblablement en France, de protester contre le prélèvement Mayer ; un certain nombre de vœux ont donc été émis dans cette intention. Un résultat a été atteint : un délai de deux mois, à partir du jour de la mise en recouvrement du rôle d'imposition, a été obtenu, de plus les réclamations des viticulteurs ayant vendu leur récolte en 45 et en 46 au=dessous d'un certain chiffre seront examinées avec bienveillance. enfin les propriétaires gelés en 45 pourront faire cumuler leurs récoltes 45 et 46, ce qui diminuera d'autant leur rendement à l'hectare, qui est la base de l'imposition

La plupart des feuilles d'impôts portent des erreurs, ceci dit sans incriminer les services des Contributions Directes, car l'établissement des feuilles varie à l'infini, suivant les appellations, le rendement à l'hectare, le nombre d'enfants, les gelées de 45, etc... Aussi, le journal *La Terre Libre du Sud-Ouest* conclut son article « Comment vérifier l'Impôt Agricole » par ces quelques lignes :

« Nous croyons devoir conseiller à nos lecteurs de se munir, pour vérifier leurs impositions, d'une règle à calcul, et d'un ou deux tubes d'aspirine, dont le coût restant à leur charge, ne viendra pas en déduction de leurs impôts ».

Signalons que la C. G. A. a pris une initiative heureuse en mettant à la disposition de ses adhérents un conseiller tous les jeudis. Les interéssés qui ne se sentent pas d'aptitude pour le calcul n'auront donc rien de mieux à faire que d'aller le voir.

Quelles conclusions tirer de toutes ces discussions au sujet des impôts ?

En premier lieu, en viticulture, le système d'imposition suivant le rendement à l'hectare, qui était déjà assez nocif quand il ne s'appliquait qu'aux bénéfices agricoles, devient inique depuis qu'il s'y greffe le prélèvement de 80 % ; ainsi, comme l'a dit M. Roy, président de la C. G. A. départementale, les propriétaires sont amenés à ne cultiver bien qu'une partie de leurs vignes ou à en acheter de fatiguées pour diminuer leur rendement.

En second lieu, une simplification de la fiscalité est souhaitable.

Enfin ces sommes importantes seront payées avec beaucoup moins d'ennui, si l'Etat fait de son côté les économies nécessaires et renonce à un train de vie qui ne correspond pas à la richesse actuelle du pays. Là, et là seulement, est la solution du problème.

Notons que 21 % d'impôt sur les bénéfices agricoles, plus 80 % de prélèvement, font 101 % d'impôt sur le revenu, sans compter l'impôt général sur le revenu.

Plusieurs hypothèses sont alors possibles :

Ou ceux qui ont établi les bases du prélèvement ne savent pas faire une addition.

Ou ils veulent enlever aux viticulteurs tout moyen d'acheter le matériel nécessaire à leurs exploitations sans compter l'indispensable pour eux et leurs familles.

Ou bien, enfin, ils partent du principe que tous les viticulteurs sont des fraudeurs et font des déclarations fausses ; or cela n'est pas vrai, la majorité des viticulteurs est composée de braves gens, honnêtes. Dans une commune donnée il y a, peut être, un ou deux mauvais payeurs que le percepteur connait bien; mais la majorité a toujours payé et désire continuer à payer ses impôts normalement ; mais entre un impôt normal et un impôt qui prend 101 % du revenu imposable, il y a une marge !

Nos lecteurs savent que la question des appellations contrôlées est très importante en Gironde, où la plupart des communes jouissent d'un nom connu et où la majorité des producteurs ont le respect de leur appellation et le désir de donner son nom à leurs vins. Ils sont aussi au courant de la disparité des droits de régie entre les vins d'A. C. et de C. C., des efforts tentés par les organisations viticoles pour la faire cesser, et des importants déclassements qui en résultent.

Ceci dit, nous avons plaisir à citer un extrait des paroles prononcées par M. Querré, président du Syndicat du commerce de gros des vins de l'arrondissement de Libourne, lors de la réunion récente de ce syndicat ; ces quelques lignes sont extraites de la *Journée Vinicole* :

« L'unité du régime fiscal entre vins d'A. C. et vins de C. C. est un des moyens qui permettra de sauvegarder les appellations contrôlées quelquefois injustement décriées par la presse.

Pendant la guerre la généralisation des fraudes de toutes sortes a conduit à acheter n'importe quoi à n'importe quel prix, n'importe comment, et c'est là l'origine du discrédit dont souffrent actuellement les appellations contrôlées.

Il faut renforcer le contrôle, car ces vins sont l'héritage d'efforts qui se sont prolongés pendant de nombreuses années et limiter le nombre total des appellations ».

Le président Querré affirma ensuite que la notion française qui a inspiré la réglementation des vins à A. C. triomphe actuellement dans le monde et notamment aux Etats=Unis, car c'est la base d'un contrôle efficace de la qualité.

Ainsi, comme nous l'avons écrit récemment, le statut actuel des appellations d'origine réunit à la base les conditions indispensables pour faire un vin repré=

sentatif de son terroir d'origine, à charge pour le pro=ducteur de les bien utiliser. Il est le seul statut qui per=mette à ces producteurs de s'élever au=dessus des vins de C. C. et qui permet à leurs organismes syndicaux de les défendre et de défendre la richesse commune qu'est leur appellation.

Il faut donc que cesse au plus tôt cette différence de droits qui pouvaient s'expliquer quand les vins d'A. C. étaient les seuls libres, mais qui n'aboutit plus main=tenant qu'au déclassement des trois quarts des vins des meilleures communes de la Gironde.

Pour terminer disons un mot du marché des vins à Bordeaux :

Les cours ont tendance à la fermeté, l'augmen=tation des charges à la production en est la cause.

Les affaires sont nombreuses en ce qui concerne les vins d'appellation régionale, tels que : Entre=deux=Mers, Blayais et Bordeaux, mais peu actives pour les grands vins. Les cours sont sensiblement les suivants :

Entre=deux=Mers, Bordeaux blancs, récolte 1947 : minimum 3.000 fr. le degré tonneau.

Soit 36.000 fr. pour un 12°, net pour le vendeur.

Premières Côtes de Bordeaux blancs, récolte 1947 : minimum 55.000 le tonneau.

Récolte 1946 : minimum 45=50.000.

Bordeaux rouges 1947 : minimum 35.000.

D'une manière générale, en vins blancs, les 47 sont plus cotés que les 46, car ils sont bien supérieurs et plus liquoreux. Espérons que parmi leurs acheteurs, nom=breux seront ceux qui pourront les conserver et les élever comme ils le méritent.

# CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, *de Meursault*

*Que d'eau, que d'eau !*

C'est le cri de tous les humains en cet hiver mouillé de 1947=1948. A la sécheresse extrême de l'été a suc=cédé une saison douce et humide. Sources à sec, puits vidés, ruisseaux au lit de pierres, lacs et étangs au niveau abaissé, tout cela sourd, se remplit, murmure, monte, ruisselle. Le bruit de l'eau est partout. Et jusqu'à Génis=siat, qui en quelques jours, alimente son gigantesque réservoir de 23 kilomètres de longueur et de 70 mètres de hauteur, contre le barrage.

N'en jetez plus, la coupe est pleine ! On demande le froid. Car cette humidité jointe à une douceur de tem=pérature anormale pour la saison, risque de provoquer un brusque et rapide démarrage de la végétation. Alors, agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, jardiniers, de trembler pour leurs chers végétaux.

Nous ne sommes pas encore aux prémices de la lune rousse, ni aux jours des « saints de glace ». Les 11, 12 et 13 mai (Saint=Mamert, Achille et Servais) n'ont pas dit leur dernier mot. Les nuits claires, avec leur phéno=mène de rayonnement, nous causeront bien des insom=nies. Enfin, espérons quand même et défendons=nous avec les appareils appropriés.

Les travaux de la vigne ont été beaucoup facilités par cette absence d'hiver. Butage, défonçage, jalonnement, taille, tout s'est déroulé suivant un cycle imperturbable et exempt d'imprévus. On plantera de bonne heure les greffes de l'an dernier.

Les gens raisonnables demandent un « quartier de froid ». Si la lune de février, dont le début à coïncidé avec le jour de carnaval, pouvait sous son masque débon=naire, nous amener quelques degrés au=dessous de zéro, j'en connais qui arboreraient un large sourire, tel celui de la lune en son plein.

Pour mettre un point à leur repos, les vignerons côte d'oriens ont célébré Saint=Vincent. Dans chacun des villages, existe une société placée sous ce vocable. C'est en somme une compagnie d'assurance contre la maladie. Lorsqu'un confrère est obligé par un mal physique d'abandonner la culture de ses vignes, on lui envoie des corvées d'ouvriers qui le remplacent. Au lieu de francs à l'élasticité trop grande, on lui verse sa prime en sueur humaine autrement féconde.

Cette année, les Chevaliers du Tastevin convièrent à Nuits Saint Georges, leur capitale, toutes les Confré=ries de la Côte à se grouper le 24 janvier pour y honorer leur patron. De nombreuses sociétés, toutes portant bannières, bâtons, ou statues, défilèrent pour assister à la messe de la fête, et entendre la parole du Père Sanson.

Je ne dis pas que le prédicateur parisien, à l'instar de son homonyme, ébranla les colonnes du temple qui écrasèrent les philistins, mais pendant une heure, son éloquence académique célébra sous ses divers aspects « Monseigneur le Vin ». Il donne la joie, il est père de la force et même à l'occasion, distributeur de bons conseils à ceux qui en on besoin.

Un déjeuner vineux comme il se doit, réunit vigne=rons, négociants et amateurs, dans cette grandiose demeure que « Cisterciens fondérent et Tastevins res=taurèrent ». Les premiers portent coule blanche, les seconds robe rouge, mais l'un et l'autre ont au cœur l'amour du terroir.

Après les au revoir traditionnels, tous se quittèrent en disant « A la Saint=Vincent de 1949, à Meursault ».

Terminons cette chronique pour montrer combien le métier de vigneron est changeant.

Les trois dernières années de récolte ont donné en Côte=d'Or, les résultats suivants :

15.800 pièces en 1945.
40.700 pièces en 1946.
60.000 pièces en 1947.

Il s'agit exclusivement des vins à appellations con=trôlées. La moyenne annuelle ressort aux environs de 40.000 pièces.

Nous dirons donc que 1945 fut une petite récolte en quantité. Elle s'explique par les fortes gelées de prin=temps. 1946 est le type de l'année à production normale. 1947 est placée sous le signe de l'abondance.

Que nous apportera 1948? C'est le secret de demain et nous en reparlerons.

# LE MOIS OFFICIEL

**I. — Comité National de Propagande en faveur du Vin.**

Un décret du 23 janvier 1948 (*J. O.* du 27 janvier, p. 839) abroge les dispositions édictées en 1931 à cet égard et substitue à l'ancien organisme un nouveau Comité dont la composition sera ultérieurement publiée.

**II. — Régime fiscal de la Sarre.**

Le statut de la Sarre comportant, en particulier, le régime des impôts directs et indirects introduit dans ce pays, a fait l'objet d'un décret du 13 janvier 1948 (*J. O.* du 18, p. 167 et suivantes).

**III. — Commission consultative de la Viticulture.**

Des arrêtés des 24 décembre 1947 et 9 janvier 1948 (même *J.O.* du 15 janvier, p. 472) ont fixé la composition de cette assemblée du vin qui comprend désormais des représentants de toutes les régions de production du vin ainsi que six personnalités viticoles, dix députés et cinq conseillers de la République.

**IV. — Appellations d'origine contrôlées et réglementées.**

1° Des modifications ont été apportées à l'appellation « Côtes d'Agly » définie en 1936 (D. du 6 août) par le décret du 8 décembre 1947 (*J. O.* du 11, p. 12088) ;

2° Le décret du 8 décembre 1947 (*J. O.* du 11, p. 12089) institue une nouvelle appellation relative au « Rosé des Riceys » ;

3° Trois décrets du 31 janvier 1948 (*J. O.* du 5 février 1948, p. 1259 et 1260) modifient d'une part, la limite d'acidité volatile que pourront désormais présenter les vins mis en œuvre pour la production des eaux-de-vie réglementées et, d'autre part, certaines dispositions relatives aux conditions de mise en vente des vins et eaux-de-vie réglementées d'Aquitaine, des coteaux de la Loire, d'Algérie et de Bourgogne.

**V. — Marque nationale de qualité.**

Un arrêté du 15 janvier 1948 (*J. O.* du 28, p. 887) fixe les conditions dans lesquelles un certain nombre de fruits et légumes exportés parmi lesquels figure le raisin « chasselas de Thomery », devront recevoir le label d'exportation ou la marque nationale de qualité.

**VI. — Régime économique et fiscal de l'alcool.**

1° Les prix de cession de l'alcool récemment fixés par l'A. M. du 29 novembre 1947 ont été relevés par celui du 5 janvier 1948 (*J. O.* du 7, p. 212) ;

2° Quant au droit de consommation il a perdu son caractère *ad valorem* et repris sa nature spécifique par l'effet de la loi de réforme fiscale du 6 janvier 1948 (art. 24, *J. O.* du 7, p. 203) ;

3° Enfin, un A. M. du 23 janvier 1948 (*J. O.* du 28, p. 885) publie la liste des produits à base d'alcool susceptibles de bénéficier du droit réduit de 4.000 fr. par hectolitre d'alcool pur.

**VII. — Mesures fiscales générales.**

1° Deux lois du même jour (6 janvier 1948) publiées au même *J. O.* du 7 janvier 1948, p. 194 et suivantes, ont modifié sur quelques points notre régime fiscal et créé des ressources nouvelles en majorant notamment les droits sur l'alcool, en aménageant les taxes sur le chiffre d'affaires, en instituant un casier fiscal, etc... ;

2° Le lendemain, une loi publiée au *J. O.* du 8 (p. 226) décrète un prélèvement exceptionnel de lutte contre l'inflation tandis qu'une autre loi du même jour autorise l'émission d'un emprunt en trois tranches auquel pourront souscrire dans des conditions déterminées les redevables du prélèvement susvisé ;

3° Enfin, un décret du 14 janvier 1948 (*J. O.* du 21, p. 661) fixe la liste des produits appelés à bénéficier de la réduction du taux de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux quand ils sont exportés. Cette réduction, qui est de 50 %, affecte notamment les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac, les liqueurs et apéritifs, les vins de marque, les vins à appellation contrôlée et les vins mousseux élaborés par la méthode champenoise.

A. H.

# LA RÉCOLTE DE 1947

par Alfred HOT

Telle qu'elle a été publiée au *Journal Officiel* le 11 janvier 1948 et telle qu'elle a été présentée à la Commission consultative de la Viticulture à la mi-janvier, la récolte de 1947 tout en étant inférieure aux prévisions et surtout aux récoltes d'avant guerre, paraît se rapprocher de la réalité plus que celles de 1946 et de 1945. C'est que le retour au régime de liberté a déterminé plus de sincérité dans les déclarations incombant aux interessés.

Quoi qu'il en soit, le déficit qui persiste et qui est toujours caractéristique de ces récoltes d'après guerre, est dû essentiellement à des causes naturelles : faiblesse des sorties, surtout dans le midi, gelées de printemps, absence presque totale de pluie et affaiblissement progressif du vignoble.

Toutefois, si la chaleur excessive a accéléré la maturation du raisin, elle a aussi permis d'obtenir des vins très riches en alcool, tout en contrariant parfois la fermentation, ce qui s'est traduit par un volume relativement important de vins instables dont l'acidité volatile demeure élevée. Quant à la production de vins nobles, elle a été uniformément abondante et même, dans certaines régions, le rendement limite a été dépassé, ce qui a occasionné un relèvement du plafond prévu aux textes.

Le relevé général des chiffres de la récolte accuse 39.044.000 hl et de ce fait, la production a été, en 1947, supérieure de 7.482.000 hl à celle de l'année précédente (31.562.000 hl) tout en demeurant bien inférieure à la moyenne décennale des récoltes d'avant-guerre (58.000.000 hl).

Elle s'apparente cependant à la production de l'année 1939 qui avait atteint 39.499.000 hl.

La récolte de 1947 comprend une production en vins nobles s'élevant à 5.543.000 hl contre 5.094.000 en 1946, ce qui représente approximativement 15 % de la récolte, contre 18 % en 1946.

Si l'on examine maintenant le rendement, on constate que ce dernier en se rapprochant de 29 hl. à l'hectare est nettement supérieur à celui de 1946 (23 hl.) et surtout à celui de 1945 (20 hl.) tout en demeurant néanmoins inférieur d'un quart à la moyenne d'avant-guerre (38 hl.).

On enregistre, en outre, des augmentations dans le nombre des viticulteurs lequel passe de 1.465.889 en 1946 à 1.570.767 en 1947 et dans la superficie des vignes en production. Ici, la majoration est sans doute légère : 1.345.566 ha.en 1946 et 1.359.172 ha. en 1947 mais elle n'en est pas moins symptomatique et témoigne d'une lente récupération des terrains autrefois complantés et atténue d'autant les conséquences d'une dégénérescence malheureusement non localisée du vignoble.

On peut donc conclure de cette double constatation que si le nombre de déclarants est redevenu normal puisqu'il atteint sensiblement celui d'avant-guerre (1.574.957), celui des hectares en production est encore en régression par rapport à la même époque (1.462.991) ha. c'est donc sur plus de cent mille hectares que les plantations de remplacement ou autres devraient porter pour retrouver la superficie des temps d'abondance. On voit ainsi que le danger des replantations n'est pas excessif... pour quelques années encore !

De son côté, le vignoble algérien est, lui aussi, en régression marquée et constante, tout au moins quant à sa productivité, car son domaine demeure stationnaire et, cela, en dépit d'une légère augmentation du nombre de viticulteurs.

En présence de toutes ces ressources, qui se présentent ainsi :

| | Métropole hl. | Algérie hl. |
|---|---|---|
| Stocks au 31 août 1947 | 3.424.000 | 610.000 |
| Stocks commerciaux | 6.440.000 | 1.306.000 |
| Récolte 1947 | 39.044.000 | 8.302.000 |
| Total des ressources 1947/48 | 48.908.000 | 10.218.000 |
| Ressources de 1946/47 | 39.591.000 | 12.182.000 |
| | + 9.317.000 | — 1.964.000 |

On constate, d'une part, une augmentation des disponibilités, pour la métropole, de 9.317.000 hl. et, d'autre part, une diminution des disponibilités, pour l'Algérie, de 1.964.000 hl., ce qui ramène l'excédent net de disponibilités de 1947 par rapport à 1946 à :

9.317.000 — 1.964.000 = 7.353.000 hl.

D'où on peut déduire que les expéditions de vins algériens ne seront pas aussi élevées en 1947/48 qu'au cours de la campagne précédente. Elles ont été estimées par la Commission consultative de la Viticulture à 4.500.000 hl., ce qui accroît évidemment d'autant les disponibilités de la campagne en cours et les porte à :

48.908.000 hl. + 4.500.000 = 53.408.000 hl.

Voilà pour les ressources qui sont en augmentation très nette sur celles des années précédentes et au regard desquelles il faut maintenant énumérer les besoins auxquels on doit faire face.

Ces derniers se présentent schématiquement ainsi (en hectolitres) :

| | |
|---|---|
| Stocks en fin de campagne 1947/48 | 9.000.000 |
| Consommation en franchise (récoltants) | 9.000.000 |
| Distillation | 1.700.000 |
| Vins et moûts affectés à d'autres usages industriels | 1.450.000 |
| Exportations | 500.000 |
| Soit, au total | 21.650.000 |

Ce qui ramène à 53.408.000 — 21.650.000 = 31.758.000 hl. le volume disponible pour le marché de bouche, soit 2.650.000 hl. par mois.

Mais, il ne faut point l'oublier, la campagne en cours, qui dispose de telles disponibilités, s'est ouverte sous le signe de la liberté (A. M. du 8 septembre 1947). Il s'ensuit que l'évolution des cours du vin traduira, en définitive, les variations d'équilibre entre l'offre et la demande, en fonction des besoins des viticulteurs et du pouvoir d'achat des consommateurs. On peut déjà signaler à ce propos qu'une psychose de hausse s'est manifestée, dès le début de la campagne, à la propriété, sous l'influence de causes diverses, et que cette situation se maintient toujours. De plus, il faut craindre que la mise en ordre récente des salaires, en accroissant le pouvoir d'achat des consommateurs, ne vienne encore influencer les prix. Cependant, d'autres facteurs vont agir en sens inverse, par exemple, le recul possible de la consommation sur certains points du territoire, la majoration des loyers et de la plupart des prix, toutes causes qui auront pour effet de freiner la demande, surtout si la montée des prix du vin, c'est-à-dire les exigences de la propriété devaient se poursuivre au rythme actuel. De même, les restrictions du crédit, le dépôt des billets de 5.000 francs et autres prélèvements sans oublier les échéances fiscales de ce premier semestre, vont aussi influencer certainement cette demande. Il n'est pas jusqu'aux perspectives de la récolte de 1948 qui ne joueront également leur rôle sur ce marché du vin qui s'annonce particulièrement instable en ce début d'année.

Mais on peut espérer que ces différents facteurs ne joueront pas en même temps, ce qui permettra de les neutraliser l'un par l'autre quand ils s'avèreront particulièrement préjudiciables à notre économie viticole qui a autant besoin qu'une autre de stabilité.

# Une LETTRE du PRÉSIDENT de la FÉDÉRATION des ASSOCIATIONS VITICOLES RÉGIONALES de FRANCE

*Nous avons reçu fin janvier de M. Rozé, président de la Fédération des Associations Viticoles régionales de France, une lettre qu'il nous demande de publier.*

Monsieur le Rédacteur en Chef,

Je viens seulement de prendre connaissance, avec quelque retard, du numéro de la *Revue de Viticulture* de novembre 1947, dans lequel est publié l'article de M. Michel Flanzy : *Contribution à l'étude du programme viticole de la France.*

Ce n'est pas sans une certaine surprise que j'ai constaté le manque de la plus élémentaire courtoisie dont fait preuve M. Flanzy à l'égard des dirigeants de la viticulture. Il est vrai que celui-ci, en sortant de ses fonctions habituelles d'œnologiste, est bien mal placé pour juger de questions qui ne lui sont plus familières, et qu'alors ses propos n'ont qu'une importance très relative.

Cependant, en ma qualité de Président de la Fédération des Associations Viticoles et à ce titre, paraît-il (je l'ai appris en feuilletant le numéro de novembre dernier) membre du Comité de rédaction de votre revue, je ne peux laisser passer sous silence les appréciations personnelles de M. Flanzy sur les dirigeants de la viticulture.

Que M. Flanzy dans son laboratoire estime que les soufres de minerais enrichis à 30 %, et même à 18 %, sont aussi efficaces que les soufres purs, c'est son affaire ; il est le seul à être de cet avis, le referendum de l'automne 1945 l'a démontré : 99,5 % des vignerons ont demandé leur attribution de soufre en soufre pur, 0,5 % ont demandé des soufres de minerais. Je pense que le résultat est édifiant et correspond d'ailleurs aux expérimentations pratiquées dans le vignoble.

M. Flanzy, entre les murs de sa station œnologique, ne craint pas l'oïdium, mais qu'il accuse *d'incompétence et d'ignorance* ceux qui ne sont pas de son avis, qu'il demande que *l'on chasse sans délai des postes de commande les « pusillanimes, les ignorants et les partisans égoïstes »*, cela me paraît dépasser les bornes de « l'incompétence, de l'ignorance » et de la courtoisie la plus élémentaire.

Je pense qu'il serait préférable que M. Flanzy ne s'aventure pas sur des chemins qu'il ne connaît pas et qui se révèlent pour lui pleins d'embûches.

En ma qualité de membre du Comité de rédaction de votre revue, je vous serais obligé de bien vouloir insérer ma lettre dans votre prochain numéro.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Rédacteur en Chef, l'assurance de mes sentiments distingués.

*Le Président de la F. A. V. F.*
P. ROZÉ

*Voilà qui est fait, et M. Rozé a satisfaction. J'ajouterai seulement que M. Flanzy, consulté, n'a vu aucun inconvénient à ce que la présente lettre fût reproduite. Pour bien comprendre le passage incriminé de l'étude de M. Flanzy, il faut lire tout le contexte et ne pas voir que la « querelle » du soufre, sur laquelle il convient de réserver encore son opinion.*

*P. M.*





# Informations

## NOUVELLES DU VIGNOBLE

**Les plantations en 1946-1947**

Dans son rapport à la Commission consultative de la Viticulture, M. Frémont, directeur général des Contributions indirectes, a donné les chiffres suivants :

A) *France*

| | |
|---|---|
| 1° Remplacements ordinaires | 14.505 ha |
| 2° Remplacements anticipés de vignes à arracher dans un délai de 3 ans | 701 » |
| 3° Plantations pour la consommation personnelle des viticulteurs | 960 » |
| 4° Plantations de vignes destinées à la production de vins blancs distillables de Cognac et d'Armagnac | 304 » |
| 5° Plantations dans la limite d'un hectare | 161 » |
| 6° Plantations de vignes pieds-mères | 160 » |

Ces chiffres soulignent les retards subis par le renouvellement du vignoble qui exigerait des plantations annuelles de l'ordre de 35.000 hectares au moins.

B) *Algérie*

| | |
|---|---|
| 1° Remplacements ordinaires | 9.728 ha |
| 2° Remplacements anticipés de vignes à arracher dans un délai de 3 ans | 1.876 » |
| 3° Plantations pour la consommation personnelle | 132 » |
| 4° Plantations de vignes pieds-mères | 411 » |

Ces chiffres permettent de constater que le renouvellement du vignoble a été plus accusé en Algérie que dans la Métropole.

**Les ressources pour la campagne 1947-1948 et la répartition des besoins.**

Du même rapport, nous relevons les estimations suivantes concernant les *ressources* au début de la campagne 1947-1948.

A) *France*

Stocks originels au 31 août 1947 (en hectolitres) :

| | | | Consommation courante |
|---|---|---|---|
| à la propriété | 3 424.000 | dont | 784.000 |
| dans le commerce | 6.440.000 | dont | 3.440.000 |
| Récolte de 1947 | 39.044.000 | dont | 33.117.000 |
| Total | 48.908.000 | dont | 37.341.000 |

Le total dépasse de 9.317.000 hl les disponibilités de 1946 (39.591.000 hl).

B) *Algérie*

| | hl |
|---|---|
| Stocks originels à la propriété | 610.000 |
| — dans le commerce | 1.306.000 |
| Récolte de 1947 | 8.302.000 |
| Total | 10.218.000 |

Pour l'Algérie, les disponibilités sont inférieures de 1.964. 00 hl. à celles de 1946 (12.182.000 hl.). Dans ces conditions, les expéditions vers la métroploe ne semblent pas devoir dépasser sensiblement 4.500.000 hl. (au lieu de 5.864.000 hl. pendant la campagne 1946-1947).

Toutes ces données permettent d'évaluer les quantités de vins disponibles pour le marché de bouche de la métropole :

| | hl |
|---|---|
| Disponibilités de la métropole | 48.908.000 |
| Apports algériens probables | 4.500.000 |
| Total | 53.408.000 |

*Les besoins divers.* — De ce total des disponibilités de la France, il faut déduire :

1° Les stocks en fin de campagne 1947-1948, soit approximativement 9 millions d'hl (propriété : environ 3 millions, commerce : environ 6 millions).

2° La consommation en franchise des récoltants, soit environ 9 millions d'hl.

3° Les quantités destinées à la distillation (production des eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac ; vins impropres et lies) : 1.700.000 hl au lieu de 2.200.000 hl. en 1946-1947 par suite de la mévente des eaux-de-vie nobles.

4° Les vins et moûts affectés à d'autres emplois industriels : 1.450.000 hl. (se décomposant ainsi : vinaigrerie = 150.000 hl, apéritifs et moûts mûtés = 1.000.000 hl., jus de raisin = 200.000 hl., concentration = 100.000 hl.).

Les fabrications de vins mousseux n'ont pas été comptées à part car ces vins sont inclus dans la consommation taxée. Pour les autres emplois, il existe une grande incertitude sur le volume susceptible d'être

utilisé, étant donné qu'il s'agit de la première période de liberté après 7 années de rationnement. Aussi les divers éléments de cette rubrique reproduisent-ils à peu près les contingents attribués au titre de la campagne 1946-1947.

5° Exportations : environ 500.000 hl. (466.000 hl. en 1946-1947).

*Consommation de bouche.* — Les rubriques précédentes totalisent 21.650.000 hl., ce qui ramène à 31.758.000 hl. de volume disponible pour le marché de bouche, soit une moyenne mensuelle de 2.650.000 hl., marquant une augmentation de 9.306.000 hl. par rapport à la consommation taxée de 1946-1947 (22. 452.000 hl.).

Pendant les 3 premiers mois (septembre, octobre, novembre 1947) du nouveau régime des libertés, le volume taxé (respectivement de 2.253.000 hl., 2.481.000 hl., 2.769.000 hl.) tend à dépasser la moyenne mensuelle de 2.650.000 hl. disponible pour la consommation de bouche.

**Au sujet du déclassement des vins à appellation d'origine contrôlées.**

L'Institut National des Appellations d'Origine communique :

Le déclassement des vins à appellation d'origine contrôlée, qui est constaté tant au stade de la propriété qu'à celui du commerce en raison de la différence de fiscalité entre les vins à appellation contrôlée et ceux appartenant à d'autres catégories, fait perdre aux premiers tout droit à l'appellation sous laquelle ils ont été déclarés.

Une note récente de l'administration des Contributions indirectes (n° 322 B 2/3, bulletin du 8 janvier 1948) précise que les titres de mouvement ne doivent comporter aucune mention susceptible de rappeler l'appellation contrôlée à laquelle ils avaient droit avant le déclassement, mais seulement la dénomination générique « vin blanc », vin rouge » et « vin rosé ».

Les vins de l'espèce peuvent, toutefois, être expédiés comme vins de pays.

Les coupages renfermant une proportion même importante de vins à appellation d'origine ne doivent pas non plus porter une dénomination rappelant l'origine d'où provient une partie des vins entrant dans le coupage.

L'Institut National des Appellations d'Origine informe les viticulteurs et les négociants que l'emploi d'une dénomination rappelant l'origine des vins déclassés est interdit sous quelque forme que ce soit et notamment sur les récipients, emballages, étiquettes, papiers de commerce, factures, annonces, etc.

Les contrevenants seront poursuivis conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (articles 1 et 2 de la loi du 1er août 1905, article 8 de la loi du 6 mai 1919 et article 13 du décret du 19 août 1921).

# QUESTIONS TECHNIQUES

**Avril au vignoble.**

En avril, la vigne part en pleine activité et désormais les bourgeons, qui ont débourré et donnent rapidement de jeunes sarments feuillés, sont à la merci des gelées de printemps (d'autant plus à craindre que le débourrement est précoce) et des premières attaques cryptogamiques. Contre les risques de celles-ci, il est utile et avantageux de contracter une véritable « assurance » en effectuant un premier sulfatage précoce, dès que les quatre premières feuilles sont bien étalées. Dans les vignobles méridionaux, on met déjà les jeunes greffes en pépinières, tandis qu'ailleurs le travail accéléré du greffage sur table mobilise les activités.

A la cave il faut se hâter de terminer collages, soutirages et mises en bouteilles. Les vins en fûts, soigneusement ouillés, devront être l'objet d'une surveillance attentive, car au réveil végétatif de la vigne correspond, pour les mêmes raisons (élévation de la température), un nouveau départ de la fermentation alcoolique pour les vins contenant encore un résidu de sucres non fermentés (cas fréquent chez les vins de 1947 dont la fermentation a souvent été incomplète) et ce renouveau de l'activité des levures risque d'être accompagné d'actions bactériennes (tourne, mannite, amertume, etc.) dangereusement favorisées par cette présence de sucres résiduels et par la faible acidité de la plupart des vins de cette année.

Tous les vins contenant un résidu de sucres supérieur à 1 gramme par litre devront être sulfités de façon à contenir au moins 30 milligrammes d'anhydride sulfureux libre par litre (ne pas oublier que les sucres présents en fixent une partie et la rend inactive), dose généralement suffisante pour empêcher un développement bactérien sans entraver le nouveau départ en fermentation des levures qui feront ainsi disparaître les sucres résiduels indésirables. Lorsque ce départ ne se déclenche pas malgré une élévation suffisante de la température, il y a lieu de placer le vin dans des conditions susceptibles de favoriser et d'aider cette fermentation, conditions que nous allons examiner plus en détail. Pour les vins manifestant déjà un commencement d'altération bactérienne, on augmentera la dose d'anhydride sulfureux (jusqu'à 100 milligrammes par litre) en attendant de leur faire subir les traitements curatifs correspondants.

**Refermentation des vins restés doux.**

Nous laisserons de côté les vins doux ou liquoreux dont on veut conserver le caractère et la douceur en empêchant toute nouvelle activité des levures, pour envisager le cas, fréquent cette année, des vins rouges ou blancs habituellement secs mais qui, à cause d'un degré mustimétrique très élevé ou d'une température trop forte lors de la fermentation (ces deux facteurs s'étant le plus souvent associés), présentent encore des quantités appréciables de sucres résiduels dont la pré-

sence est indésirable. Outre le goût inhabituel qu'ils confèrent aux vins, ces sucres constituent en effet un aliment de choix pour les bactéries du vin qui peuvent ainsi se développer d'une façon catastrophique, d'autant plus que l'acidité des vins de 1947 est généralement faible.

Il s'agit donc, pour les propriétaires de tels vins, d'une part d'éliminer les sucres résiduels, ce qui n'est possible que par une nouvelle fermentation alcoolique (celle-ci peut se déclarer spontanément au printemps, dès que l'élévation de température est suffisante, mais à condition que les doses en anhydride sulfureux ne soient pas trop élevées et que le vin soit encore suffisamment riche en éléments azotés assimilables par les levures), tout en empêchant, d'autre part, les altérations d'origine bactérienne (tourne, amertume, mannite, acescence, etc). Même le travail des ferments de la rétrogradation malo-lactique, facteurs importants de la bonification de nos grands vins rouges, peut être dévié ; en effet, dans les vins secs, ces ferments ne s'attaquent qu'aux acides malique et citrique et diminuent l'acidité des vins en donnant, avec un dégagement de gaz carbonique, de l'acide lactique qui est plus faible, et de petites quantités d'acide acétique (ce dernier est surtout formé aux dépens de l'acide citrique, ce qui explique le non-sens qu'il y aurait à ajouter de cet acide aux grands vins rouges puisque cette addition aboutirait à une augmentation indésirable de l'acidité volatile), mais, en présence de sucres, ces mêmes ferments augmentent à la fois l'acidité totale et l'acidité volatile en produisant, aux dépens de ces sucres, de plus fortes quantités d'acide lactique et d'acide acétique (piqûre lactique) et parfois même de la mannite (présence du *Bacterium gracile*).

Il importe donc de favoriser l'action des levures qui fera disparaitre les derniers vestiges de sucres fermentescibles (on admet que le résidu normal de 1 gramme de sucres environ par litre de vin est constitué par des sucres infermentescibles) et d'empêcher énergiquement toute activité bactérienne ; d'ailleurs un début d'altération (à plus forte raison si celle-ci est prononcée) rend très difficile cette seconde fermentation alcoolique, les acides lactique et acétique formés étant toxiques pour les levures à partir d'une certaine concentration. Il est, par ailleurs, remarquable de constater que les vins incomplètement fermentés à la suite d'une trop forte élévation de la température au moment de la vinification, refermentent très difficilement, même après élimination des vieilles levures et addition d'un levain actif et de sels ammoniacaux favorisant la multiplication et l'activité des levures.

Au moment favorable à un nouveau départ de la fermentation alcoolique (lorsque la température ambiante est suffisante), lorsqu'on dispose de l'installation correspondante, le meilleur moyen consiste à faire subir au vin une filtration qui élimine à la fois les bactéries indésirables et les levures présentes ; sinon collage et soutirage permettront d'obtenir un résultat assez proche. Ainsi assaini, le vin sera aéré (soutirage avec aération) afin d'offrir aux levures actives une quantité suffisante d'oxygène dissous ; il sera nécessaire de maintenir une dose en anhydride sulfureux libre (l'anhydride sulfureux combiné aux sucres n'ayant aucun pouvoir antiseptique) oscillant entre 20 et 30 milligrammes par litre, dose suffisante, si le vin est sain, pour empêcher un développement bactérien sans s'opposer au départ de la fermentation alcoolique (les levures étant beaucoup plus résistantes à cet antiseptique).

Les levures, sélectionnées pour leur résistance à l'alcool et leur fort pouvoir fermentaire (elles devront en effet travailler dans un milieu déjà riche en alcool et pauvre en sucres, parfois même « intoxiqué » par la fermentation incomplète précédente), seront apportées dans un pied de cuve constitué par une fraction du vin dont la refermentation sera en pleine activité. Au départ de cette refermentation, on aura d'abord ensemencé ces levures dans une très faible quantité de jus de raisin ou de moût désulfité, puis on ajoutera progressivement la fraction de vin formant le pied de cuve, en favorisant au besoin l'activité des levures par l'addition ménagée d'un sel ammoniacal (tartrate de préférence à phosphate, ce dernier pouvant favoriser une casse blanche possible) et par un léger réchauffement permettant d'atteindre la température optima de 18 à 20°.

Si les conditions d'aération et de température sont bonnes et qu'on a employé un levain très actif, il est rare que cette opération de refermentation d'un vin resté doux aboutisse à un échec ; celui-ci reste malheureusement possible, malgré toutes ces précautions, et doit être alors attribué à ce phénomène d'intoxication du milieu signalé plus haut, et dont la nature nous est encore inconnue. Lorsque la refermentation est bien partie, on aboutit bientôt à une disparition complète des sucres fermentescibles résiduels et le vin désormais normal ne nécessite plus que les soins habituels.

**Essais de protection des vignes contre les gelées par un retard provoqué du débourrement.**

Dans les vignobles habituellement exposés aux gelées printanières, il y aurait grand intérêt à pouvoir retarder le débourrement des vignes (sans préjudice pour elles) afin de les soustraire le plus longtemps possible aux risques du gel. Cette question a fait, récemment en Suisse, l'objet d'expérimentations dont les résultats sont exposés, entre autres, dans deux articles, l'un de M. M. J. Corbaz et A. Duperrex dans la *Revue Romande de Viticulture et d'Arboriculture* (mars 1947), l'autre de M. H. Leyvraz dans le *Bulletin de l'Office International du Vin* (avril 1947). Les expérimentations, effectuées dans des vignobles différents et s'échelonnant sur plusieurs années, ont porté d'une part sur l'essai de traitements, d'autre part sur des tailles tardives, les uns et les autres ayant pour but de retarder le débourrement, retard dont on a observé les effets sur la marche de la végétation et la qualité des vendanges. Les observations des différents expérimentateurs sont d'ailleurs concordantes et peuvent se résumer comme suit :

1° La pulvérisation sur la vigne, un peu avant le départ de la végétation de produits tels que la bouillie sulfocalcique à 10 %, les huiles minérales d'hiver à 5 %, l'hormone 2,4 D, etc., a bien dans certains cas, provoqué un retard du débourrement, mais celui-ci était insuffisant pour mettre les jeunes pousses à l'abri des gelées tardives, les doses susceptibles de provoquer avec certitude ce retard nuisent d'ailleurs à la bonne marche ultérieure de la végétation.

2° Une taille tardive, exécutée lorsque les yeux situés à l'extrémité des bois commencent à débourrer (début avril) retarde sensiblement le débourrement des

autres bourgeons (en moyenne une quinzaine de jours) par rapport aux bois taillés au début de mars. Les jeunes pousses sont ainsi soustraites, aux effets des gelées d'avril, mais non à celles de mai, où le débourrement est général. Ce résultat serait cependant très appréciable si ce retard au débourrement n'avait un retentissement fâcheux sur la marche ultérieure de la végétation qui s'est trouvée freinée au départ et ne retrouve plus, par la suite, une vigueur égale à celle des vignes taillées en mars. Cet affaiblissement de la vigne ne s'est pas encore manifesté par une diminution quantitative de la récolte, mais il est fort probable qu'au bout d'un plus grand nombre d'années, la pratique de la taille d'avril aboutirait à une baisse de la production ; ce qui est déjà certain et a pu être constaté, c'est que la qualité de la vendange se trouve diminuée.

Toutes ces tentatives pour modifier les époques normales du débourrement de différents cépages, même lorsqu'elles ont atteint leur but, ont donc contrarié la bonne marche de la végétation, affaibli la vigne et donné des récoltes de qualité moindre. Il semble donc que les recherches visant à trouver un moyen économique et efficace de protection de la vigne contre les gelées, doivent se porter de préférence vers un perfectionnement technique et économique des procédés physiques (réchauffement de l'air, écrans de fumée) qui ont déjà donné des résultats très encourageants sans nuire aucunement à la végétation.

# NOUVELLES DIVERSES

### Pour l'érection d'un monument à Francois Baco.

Le 17 mars 1947 mourait à Labatut (Landes). François Baco (né en 1865 à Peyrehorade, Landes), dont la récente promotion à la Légion d'Honneur au titre du Ministère de l'Agriculture venait de consacrer officiellement le mérite et une réputation qui s'était imposée de longue date à l'attention de tous les viticulteurs et plus spécialement à ceux qui ont porté un intérêt à l'élaboration et à l'utilisation des hybrides susceptibles de donner des vins de bonne qualité.

François Baco partagea son activité entre ses fonctions d'instituteur et une véritable passion pour la viticulture, bien que lui-même ne possédât pas de terres; ses travaux ne furent possibles que grâce à la compréhension et à la collaboration de propriétaires viticulteurs de Bélus et de Labatut (en particulier de M. Darrigan) qui mirent à sa disposition les terrains nécessaires.

En pleine crise phylloxérique, alors que la solution de cet angoissant problème était enfin apportée par le greffage des vignes françaises sur des porte-greffes résistants (question à laquelle François Baco consacra ses premiers travaux), de nouveaux fléaux s'abattaient sur le vignoble déjà si éprouvé : mildiou, black-rot, etc., que des traitements répétés (mais moins rationnellement appliqués que de nos jours) et coûteux ne parvenaient pas à enrayer de façon satisfaisante. Devant des résultats aussi décourageants, l'espoir de nombreux viticulteurs se retourna vers les hybrides producteurs, plus vigoureux et plus résistants, que l'invasion phylloxérique avait déjà mis en vogue, et qui permettaient de réduire les frais de culture tout en donnant des récoltes moins aléatoires (mais malheureusement de qualité très médiocre).

Connaissant les résultats obtenus par les premiers hybrideurs français et américains, François Baco commença en 1897 ses essais d'hybridation en partant du Noah, dont la résistance aux maladies est très bonne mais qui donne un vin des plus médiocres, et obtint, au cours de longues et patientes recherches, toute une série de variétés (plus de 7.000) parmi lesquelles il sélectionna une dizaine qui se signalent par la régularité de leur production, leur résistance aux maladies parasitaires et la bonne qualité de leurs vins : certaines de ces variétés, et tout particulièrement le « Baco I », sont parmi les meilleurs hybrides producteurs connus jusqu'à ce jour.

Afin de perpétuer, parmi les viticulteurs, la mémoire de François Baco, il a été décidé de lui ériger un monument à Bélus, où il fut instituteur pendant trente années.

Les inscriptions sont adressées au Comité du Monument François Baco (C. C. Postal Bordeaux 1526-05) qui fait un pressant appel à tous ceux qui auront à cœur de témoigner leur reconnaissance à celui qui a rendu d'inestimables services à la viticulture.

### A propos de manipulations et pratiques frauduleuses.

Certains laboratoires ayant affirmé récemment que l'emploi de produits non interdits par la loi était implicitement autorisé, le Syndicat national des Chimistes œnologues et Laboratoires d'Œnologie croit utile de rappeler :

— qu'une série de textes officiels (loi du 1er août 1905, décret du 19 août 1921, décret du 9 septembre 1934) incorporés au Code du Vin ont *énuméré* les manipulations permises et les produits autorisés.

— qu'il ressort clairement des termes mêmes employés par le législateur que toute manipulation, tout emploi de produits non compris dans cette *énumération sont* par là-même interdits.

— qu'ainsi, contrairement à certaines affirmations tendancieuses, les produits ou les prodécés explicitement désignés par la loi demeurant seuls licites.

### Création d'un Centre expérimental à Solesmes (Sarthe).

M. Haudiguet fait part qu'il a créé dans la Sarthe, à Solesmes, un Centre expérimental. Celui-ci doit donner aux fabricants de produits insecticides la facilité d'y faire essayer ou contrôler leurs fabrications récentes ou anciennes.

Le but de ce Centre est plus particulièrement d'y étudier les applications des produits pour la défense des cultures, les anti-carie, les anti-doryphoriques, les nouveaux desherbants sélectifs, les insecticides et anti-cryptogamiques pour arbres de plein vent, pour la culture maraîchère etc...

Agissant en tant que Station privée, le Centre poursuit la recherche et la vérification d'efficacité d'un produit en utilisant — quand c'est possible — les méthodes expérimentales agréées par les services officiels. Il y a donc là une facilité offerte aux fabricants qui ne disposent pas toujours d'un laboratoire de contrôle ou de champs d'expériences, l'expérimentation en cette matière nécessitant des observations bien suivies et souvent répétées.

Le Centre expérimental de Solesmes dispose à cet effet de terres de culture, de prés, vergers et de cultures maraîchères permettant de faire ainsi des essais très divers.

Les applications que l'on fait actuellement et qui se pratiqueront de plus en plus, des phytohormones, par exemple rendent nécessaires des expériences renouvelées : c'est là une des matières qui seront plus spécialement étudiées, car il est sans nul doute que l'emploi de ces produits nécessite des techniques d'emploi très particulières.

La liaison entre le laboratoire de recherche de l'industrie et les utilisations est ainsi facilitée grâce à l'existence de ces types de stations privées dont l'activité est ainsi mise au service des fabricants de produits phytosanitaires, des particuliers et des groupements qui s'intéressent à la défense des cultures.

**A l'Académie du Vin de France.**

Après la période d'inactivité des années de guerre, l'Académie du Vin de France, fondée en 1933, s'est réunie en séance plénière. Après avoir examiné diverses questions, entre autres celle de la rédaction, déjà commencée, d'un Dictionnaire du Vin, l'Académie a émis différents vœux :

1° Pour le respect, en France, des Appellations d'origine étrangères ;

2° Contre les libellés fantaisistes ou faux des étiquettes, l'absence de millésime ou l'apposition d'un faux grand millésime, sur de nombreuses bouteilles de vins à Appellations d'origine ;

3° Contre l'usage abusif de l'appellation « brandy » qui devrait être réservé uniquement aux eaux-de-vie de vin.

L'Académie a fixé sa prochaine réunion, dite « Déjeûner des Dauphins », au jeudi 8 avril 1948.

(*Adresse du Secrétaire Général de l'Académie du Vin de France,*

R. Baudouin, 56, rue Caulaincourt, Paris 18e tél. MON. 82-13).

**Au Salon de la Machine agricole.**

Au moment où la *Revue* est mise sous presse, se tient à Paris, à la Porte de Versailles, le Salon de la Machine agricole dont nous donnerons un compte-rendu dans le prochain numéro. On peut déjà annoncer son très vif succès, qui fait honneur aux organisateurs et aux constructeurs. Nous signalerons les nouveautés, en insistant surtout sur les appareils de motoculture et sur ceux qui servent à la protection du vignoble.

(N. D. L. R.)

# NOUVELLES DE L'ETRANGER

**Le vin en Amérique.**

C'est aux États-Unis qu'on mesure le mieux l'évolution du public à l'égard du vin. En 1938, avec une population de 130 millions d'habitants, ce pays consommait seulement 2.500.000 hl. de vin ; soit par habitant deux litres environ. En 1942, la consommation s'élevait, malgré la guerre, à 4.500.000 hl., et en 1946, les experts californiens estiment que près de 5.500.000 hl. ont dû être consommés par 140 millions d'habitants.

En Argentine, où aucune considération légale ou morale ne limite l'usage du vin, les mêmes progrès sont à noter. Ce n'est certes pas pour rien que les restaurants de Buenos-Aires sont souvent tapissés de flacons de toutes couleurs et de toutes tailles, venus des quatre coins du monde. Alors qu'en 1938, la consommation argentine, était de 6 millions d'hectolitres, soit 53 l. par habitant, c'est plus de 9.000.000 d'hl. qui sont bus en 1944 — année record — avec 64 l. par habitant (environ 108 en Italie et 145 en France).

Au Chili, au Pérou, qui se lancent activement dans la viticulture, partout le vin progresse et les producteurs commencent ainsi à recueillir les fruits d'un effort considérable.

D'ailleurs, il faut le dire, cet accroissement général de la consommation est, avant tout, l'œuvre d'une publicité intense et bien faite.

Cette publicité vise, bien entendu, la clientèle la plus influente des États-Unis : celle des femmes. On a constaté qu'en 1945, un client sur deux était une femme. Alors qu'en 1938, la proportion était seulement de une femme pour quatre acheteurs.

Cependant le consommateur moyen en est encore aux premières notions du « savoir boire ». Il sait généralement que le vin rouge se boit avec de la viande, et le vin blanc plutôt avec du poisson. Il boit d'ailleurs deux fois plus de vin de dessert que de vin de table. Mais en cela, comme en bien d'autres choses, l'évolution est vraiment commencée, elle ne s'arrêtera plus.

(*Schweizerische Wein-Zeitung.*)

**Surproduction ou sous=consommation?**

« La production européenne a atteint avant la guerre en moyenne 160 millions d'hl. Elle a atteint 123 millions en 1947, soit un quart de moins. Mais la consommation générale est également en régression depuis 1947 surtout. Ce n'est donc pas la « surproduction » qui gêne le marché international, mais la régression de la consommation qu'on doit aux handicaps que les exportateurs de vins de tous les pays ont à surmonter : interdiction d'importer, d'exporter, difficultés financières, manque de futaille, réservoirs, verreries, etc... prix trop élevés des vins en nombre de pays producteurs et pouvoir d'achat réduit des consommateurs qui supportent les conséquences de la guerre.

L'exemple de l'Allemagne est frappant. Ce pays consommait avant guerre 3 millions d'hl. de sa production et en importait 1 à 2 millions de l'étranger. Aujourd'hui on ne trouve pas de vin en Allemagne. Ainsi, 60 millions d'hommes, de consommateurs sont perdus pour le vin.

L'Angleterre importait avant guerre 1 million d'hl. de vin, mais à présent, l'Angleterre sous contrôle du Board of Trade est avare en autorisations d'importation. En plus, les prix de détail sont devenus exhorbitants. Avant guerre on achetait en Angleterre une bonne bouteille de vin pour 2 shillings et demi, aujourd'hui la même bouteille coûte entre 8 et 10 shillings.

En France, le prix pour un 10 degrés s'est stabilisé autour de 28 francs le litre à la production.

En Italie, le litre de vin courant coûte environ 60 lires chez le viticulteur et dans les restaurants entre 140 et 200 lires.

Puisque les salaires et traitements des ouvriers et employés qui sont les principaux consommateurs du vin, n'ont pas suivi cette ascension et que le vin n'est pas indispensable à l'existence, il n'est pas étonnant que le marché soit au point mort et que le commerce éprouve des difficultés de vendre.

Aussi puisqu'on ne peut parler de surproduction on espère que les prix exagérés par la production diminueront. Une amélioration est=elle en vue? Pas encore et pour les raisons suivantes :

1° Les vins de 1947 sont excellents et on en fera des stocks ;

2° Dans de nombreux pays producteurs, le vigneron ne peut se procurer les machines et produits dont il aurait besoin pour son exploitation et il emploie trop souvent le vin comme article d'échange.

Ainsi on ne peut donc pas soutenir que nous allons vers une surproduction. »

**La production viticole hongroise en 1947.**

La production viticole hongroise marque une augmentation progressive depuis les années 1930 : les producteurs plantent des territoires toujours plus grands de pieds de vigne. Alors qu'au début des années 1930, les plantations recouvraient à peine 370.000 arpents cadastraux, ce chiffre atteignit puis dépassa progressivement les 400.000 arpents cadastraux, niveau auquel il s'est tenu jusqu'à ces derniers temps malgré les dommages causés par la guerre. En 1946, les plants de vigne recouvraient plus de 412.000 arpents cadastraux. Ce progrès est d'autant plus important que le développement de la viticulture exige des sacrifices considérables tant en énergie humaine qu'en capitaux et ne peut être réalisé que pas à pas, de façon progressive. D'autre part, la production des raisins est soumise, tant au point de vue de la quantité qu'au point de vue de la qualité, à des oscillations considérables du fait des changements de température. C'est ce qui explique qu'un territoire à peu près égal ait produit en 1941, 1,5 millions d'hectolitres de moût et, un peu plus tard, plus de 4 millions d'hectolitres. Il en est de même pour la qualité : très souvent — surtout en temps de sécheresse intense — la production quantitativement faible coïncide avec un degré de qualité élevé.

C'est ce qui s'est passé cette année à cause de la grande sécheresse. La production de l'année passée avait été de 3.800.000 hectolitres, cette année=ci ne produisit qu'environ 2 millions et demi d'hectolitres de moût. Étant donné que le territoire exploité n'a pas sensiblement changé par rapport à l'année précédente, le chiffre réduit de la production indique que le produit à l'arpent cadastral est tombé en moyenne nationale d'à peu près 9 hectolitres à 6 hectolitres. Ce recul de la production a été déterminé, outre la grande sécheresse, par l'absence des engrais et des sulfatages nécessaires. Par contre, les rapports reçus jusqu'ici rendent compte d'un progrès considérable dans la qualité des raisins produits cette année. Il est fort possible que l'année 1947 sera une des années mémorables pour la saveur exceptionnelle de leurs vins.

La haute qualité des vins produits cette année n'est pas sans importance du point de vue du commerce extérieur hongrois. Le vin a toujours été un article d'exportation appréciable pour la Hongrie. Pendant la paix, la production était répartie de la façon suivante : 20 % étaient retenus par les producteurs pour leur consommation personnelle, 70 % étaient écoulés sur le marché national, 10 % environ étaient réservés à l'exportation. Bien entendu, seuls les vins hongrois de qualité supérieure pouvaient supporter la concurrence des autres nations sur le marché mondial. Mais ces vins hongrois de qualité supérieure ont toujours constitué un élément recherché dans les marchés aux vins étrangers ; les vins hongrois ont été continuellement accessibles en Suisse, en Angleterre, en Suède, en Pologne, en Autriche et en Tchécoslovaquie. Au cours des huit premiers mois de l'année 1947, la Hongrie a placé pour 17 millions de florins de vins à l'étranger. La production de cette année ne permettra sans doute pas d'exporter autant, mais l'on peut espérer que sa qualité supérieure la fera évaluer à un prix plus élevé, d'autant plus que 1947 a été marqué par une rechute générale dans la production des vins non seulement en Hongrie mais dans toute l'Europe.

(*Bureau Hongrois de Presse et de Documentation*).

**Emploi de nouveaux insecticides aux Etats=Unis.**

Aux États=Unis, on fabrique actuellement deux nouveaux insecticides : le tétraphosphate d'hexaéthyle et le toxaphène (camphène chloraté).

Le premier est efficace contre les araignées rouges, les aphides, et le second l'est contre les mouches, les mites, les blattes et différents parasites des végétaux.

Le Directeur-Gérant : Paul GERMAIN. Dépôt légal N° 262. — SCHNEIDER Fres & MARY, LEVALLOIS-PERRET.



# Petites Annonces

Demandes d'emploi : **30** fr. la ligne
Toutes autres rubriques : **60** fr.
Domiciliation à la revue : **50** fr. par annonce.

**1 PORC GRATIS** vivant castré 500 à vendre 5 p. 7.500 fr. - 10 pour 15.000 fr. franco crédit tarif gratis. VALADE. porcs, BRIVE.

**1 PORC GRATIS** vivant à crédit 600 à vendre à 900 fr. venir choix, 5 pour 7.500 fr. franco Ecr. Porcherie PONT chrétien (Indre).

SERBEL 5409 - 7059 - 10878 - 11803 - 13669 13770 - 14117 - 14664 - 14665 - 15062 - S.V.5-276. A. GUGLIERMINA, Gleizé (Rhône) authenticité garantie.

**PORC** 12 à 60 kgs vif 500 à vendre - 5 pour 9.950 francs franco - choix 900 francs 1 gratuit — Écrire : VALADE P., SARLAT.





